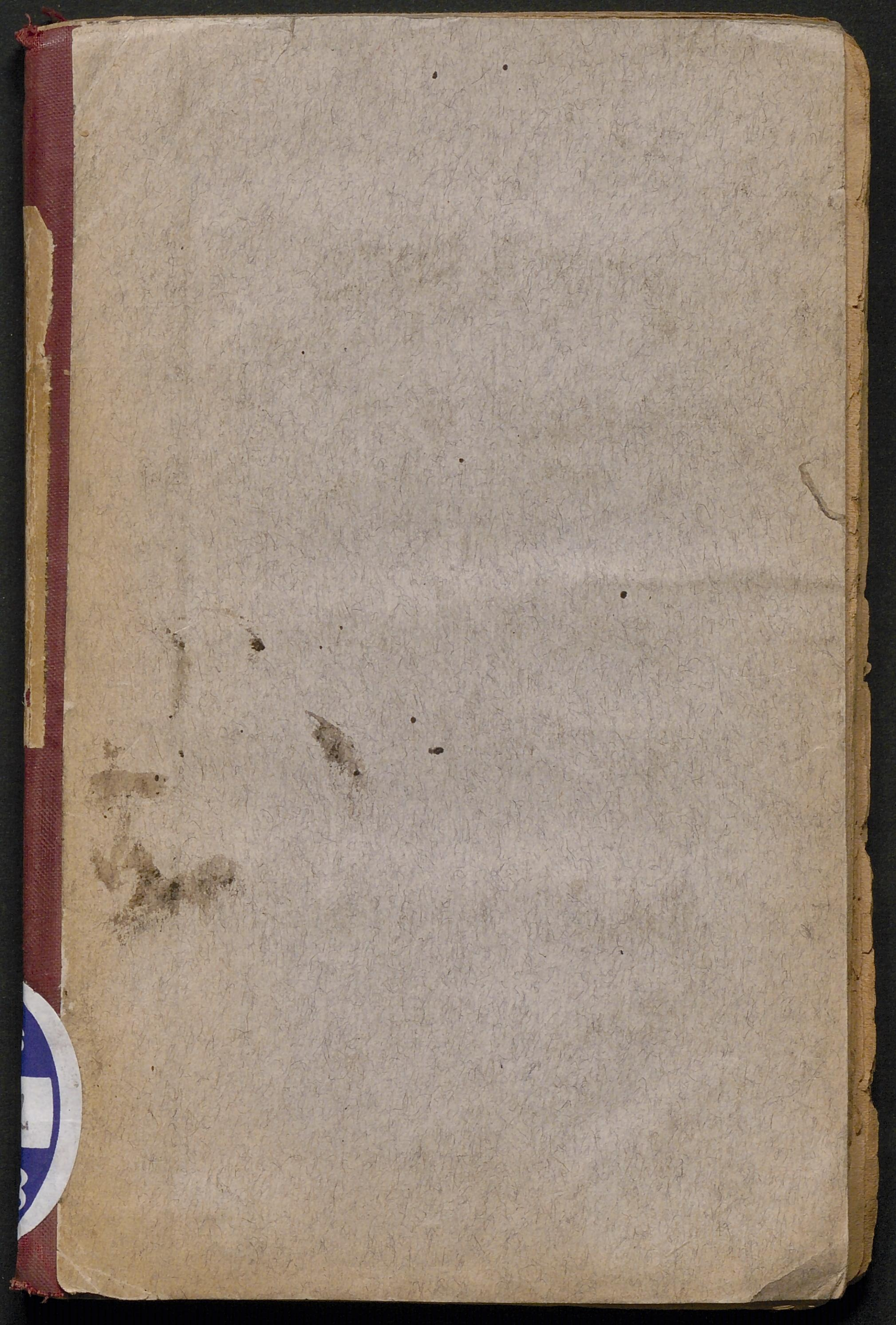
- Brillat - Savarin Savoir Manger





SAVOIR MANGER

SAVOIR MANGER

PAR

BRILLAT-SAVARIN

avec Notices de

GUSTAVE LEROUGE



EDITIONS NILSSON
8, RUE HALÉVY, 8
PARIS

NOTICE

Voici ce qu'écrivait, il y a près d'un siècle, sur la Physiologie du goût, *Honoré de Balzac, rival malheureux de Brillat-Savarin dans sa* Physiologie du mariage. *On verra que cette appréciation originale, exempte de toute jalousie d'auteur, méritait d'être conservée. Balzac y a fort bien caractérisé le talent de l'auteur.*

« Brillat-Savarin offrait une des rares exceptions à la règle qui destitue de toutes hautes facultés intellectuelles les gens de haute taille. Quoique sa stature presque colossale lui donnât, en quelque sorte, l'air du tambour-major de la Cour de Cassation, il était *grand homme* d'esprit, et son ouvrage se recommande par des qualités littéraires peu communes. La *Physiologie du goût* fut une œuvre faite à petits coups, lentement élaborée à des heures choisies. Brillat-Savarin la caressa longtemps et s'en occupait avec assez de tendresse pour la porter au Palais où, dit-on, il en égara le manuscrit, qui fut retrouvé fort heureusement. . . . . .

« Le temps et la réflexion ont pu seuls révéler au génie gastronomique les maximes conviviales,

sociales et autres, dont ce livre est comme bariolé, maximes si bien formulées, que la plupart sont aussitôt devenues proverbes pour les gourmets. . .

« La raison du succès rapide de la *Physiologie du goût* est dans la saveur du style... Aussi, plaît-elle encore plus à la seconde lecture qu'à la première...

« Pour mieux savourer les jouissances de son art favori, pour en mieux démontrer la théorie, l'auteur a rendu toutes les sciences tributaires, car les sciences ne valent que par ce qu'elles donnent à cet art. Botanique, zoologie, chimie, agronomie, médecine et hygiène, Brillat déguste tout en passant, sûr d'en rapporter pied ou aile au feu éternel de ses fourneaux ; et comme il sait toujours rendre intelligible ce qu'il exprime, chacun, en le lisant, se croit savant. . . . .

« Le mérite de la *Physiologie du goût* était donc réel et incontestable. Elle devait plaire aux gens de haut goût par le *vis comica*, si rare à notre époque, où la littérature à images l'emporte sur la littérature à idées, où la phrase empiète sur la pensée ; puis, elle devait plaire à la masse par l'élégante nouveauté de quelques faits, par quelques anecdotes d'élite, par une variété qui fait du livre une *olla podrida* qui défie l'analyse, enfin par une des plus originales dispositions de texte qu'un auteur ait jamais trouvées. »

A l'heure actuelle, la Physiologie du goût *n'a presque rien perdu de son attrait ; grâce aux nom-*

breuses anecdotes qu'elle renferme, elle demeure le tableau fidèle des mœurs de la société française au commencement du XIXe siècle, et le style de Brillat-Savarin garde toujours pour nous cette saveur de malicieuse bonhomie, et d'esprit sans prétention, qui en fait un des plus véritablement français, parmi nos prosateurs de seconde ligne.

Brillat-Savarin est toujours très lu et se réédite sans cesse, cependant il faut en convenir, il est certaines parties de l'œuvre qui ont quelque peu vieilli. Il y a, dans la Physiologie, *des longueurs, des redites, des digressions interminables qui ne sont plus du goût des lecteurs modernes. Certains chapitres, où l'auteur s'inspirait des théories médicales de son époque, sont devenus presque incompréhensibles.*

Nous avons pensé que le lecteur contemporain ne perdrait pas grand'chose à la suppression des longues et fatigantes digressions, auxquelles nous venons de faire allusion, et c'est un texte respectueusement élagué, n'offrant pour ainsi dire que la fleur même de l'esprit du célèbre gastronome que nous offrons aujourd'hui au public. Nous sommes sûrs qu'ainsi dégagé des broussailles qui l'obstruaient par endroits, le livre de Brillat-Savarin n'en apparaîtra que plus captivant et d'un charme plus intense.

PHYSIOLOGIE DU GOUT

SAVOIR MANGER

APHORISMES DU PROFESSEUR

Pour servir de prolégomènes à son ouvrage et de base éternelle à la science.

La Physiologie du goût *est remarquable surtout par l'originalité du plan. En dépit du ton doctoral et du titre sévère de* Méditations, *donné aux chapitres, le volume n'est, d'un bout à l'autre, qu'une longue causerie, d'un style aimable sur l'art de bien manger. L'auteur est, avant tout, un homme du monde qui, visiblement, a crainte d'ennuyer son lecteur par des raisonnements trop ardus ou trop techniques.*

Dès qu'il a prononcé quelque aphorisme ou émis quelque observation, il les appuie d'une anecdote, d'un bon mot, parfois même d'une recette de cuisine. Il traite gravement les choses frivoles et légèrement les choses graves, et la facilité avec laquelle il se lit, a été certainement une des grandes causes de son succès.

De son vivant, grand mangeur et convive spirituel, Brillat-Savarin ne quitte jamais le ton d'une aimable causerie entre gens du monde, après un repas délicat, arrosé de vins généreux. Il a d'ailleurs parlé de la gastronomie avec une indiscutable compétence, quelques-unes de ses pages sont définitives en l'espèce et certains de ses aphorismes sont passés en proverbes.

L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger.

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.

La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.

Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.

La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.

L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.

L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.

Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie ; la langue se sature, et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.

Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.

La qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude : elle doit être aussi celle du convié.

Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.

Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir des amis.

La maîtresse de la maison doit toujours s'assurer que le café est excellent, et le maître, que les liqueurs sont de premier choix.

Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

DES SENS

Les sens sont les organes par lesquels l'homme se met en rapport avec les objets extérieurs.

Nombre des sens.

La méditation sur les sens n'a rien de scientifique, c'est une entrée en matière, assez générale.

L'auteur veut seulement arriver à conclure que le goût, jusqu'alors inférieur comme sens artistique, à l'ouïe et à la vue, arrivera peut-être un jour à faire de la gastronomie un art capable de lutter avec la peinture ou la musique.

On doit en compter au moins six :

La *vue*, qui embrasse l'espace et nous instruit, par le moyen de la lumière, de l'existence et des couleurs des corps qui nous environnent ;

L'*ouïe*, qui reçoit, par l'intermédiaire de l'air, l'ébranlement causé par les corps bruyants ou sonores ;

L'*odorat*, au moyen duquel nous flairons les odeurs des corps qui en sont doués ;

Le *goût*, par lequel nous apprécions tout ce qui est sapide ou esculent ;

Le *toucher*, dont l'objet est la consistance et la surface des corps ;

Enfin le *génésique* ou *amour physique*, qui entraîne les sexes l'un vers l'autre, et dont le but est la reproduction de l'espèce.

Il est étonnant que, presque jusqu'à Buffon, un sens si important ait été méconnu, et soit resté confondu, ou plutôt, annexé au toucher.

Cependant la sensation dont il est le siège n'a rien de commun avec celle du tact; il réside dans un appareil aussi complet que la bouche ou les yeux ; et ce qu'il y a de singulier, c'est que chaque sexe ayant tout ce qu'il faut pour éprouver cette sensation, il est néanmoins nécessaire que les deux se réunissent pour atteindre au but que la nature s'est proposé. Et si le *goût*, qui a pour but la conservation de l'individu, est incontestablement un sens, à plus forte raison doit-on accorder ce titre aux organes destinés à la conservation de l'espèce.

Donnons donc au *génésique* la place *sensuelle* qu'on ne peut lui refuser, et reposons-nous sur nos neveux du soin de lui assigner son rang.

Perfectionnement des sens.

Ces sens, nos favoris, sont cependant loin d'être parfaits, et je ne m'arrêterai pas à le prouver. J'observerai seulement que la vue, ce sens si éthéré, et le toucher, qui est à l'autre bout de l'échelle, ont acquis avec le temps une puissance additionnelle très remarquable.

Par le moyen des *besicles*, l'œil échappe, pour ainsi dire, à l'affaiblissement sénile qui opprime la plupart des autres organes.

Le *télescope* a découvert des astres, jusqu'alors inconnus et inaccessibles à tous nos moyens de mensuration ; il s'est enfoncé à des distances telles que des

corps lumineux et nécessairement immenses ne se présentent à nous que comme des taches nébuleuses et presque imperceptibles.

Le *microscope* nous a initiés dans la connaissance de la configuration intérieure des corps ; il nous a montré une végétation et des plantes dont nous ne soupçonnions pas même l'existence. Enfin, nous avons vu des animaux cent mille fois au-dessous du plus petit de ceux qu'on aperçoit à l'œil nu ; ces animalcules se meuvent cependant, se nourrissent et se reproduisent, ce qui suppose des organes d'une ténuité à laquelle l'imagination ne peut pas atteindre.

D'un autre côté, la mécanique a multiplié les forces ; l'homme a exécuté tout ce qu'il a pu concevoir, et a remué des fardeaux que la nature avait créés inaccessibles à la faiblesse.

La vue et le toucher, ainsi agrandis dans leur puissance, pourraient appartenir à une espèce bien supérieure à l'homme ; ou plutôt l'espèce humaine serait tout autre, si tous les sens avaient été ainsi améliorés.

Il faut remarquer cependant que, si le toucher a acquis un grand développement comme puissance musculaire, la civilisation n'a presque rien fait pour lui comme organe sensitif ; mais il ne faut désespérer de rien, et se ressouvenir que l'espèce humaine est encore bien jeune, et que ce n'est qu'après une longue série de siècles, que les sens peuvent agrandir leur domaine.

Par exemple, ce n'est que depuis environ quatre siècles qu'on a découvert l'*harmonie*, science toute céleste, et qui est au son ce que la peinture est aux couleurs.

Qui sait si le toucher n'aura pas son tour, et si quelque hasard heureux ne nous ouvrira pas, de ce côté-là, quelque source de jouissances nouvelles, ce qui est d'autant plus probable que la sensibilité tactile existe par tout le corps, et conséquemment peut partout être excitée ?

DU GOUT

Dans ce chapitre où l'auteur analyse la sensation du goût et en décrit le mécanisme physiologique, il s'est beaucoup servi des œuvres de Buffon sur la même question. D'ailleurs Brillat-Savarin était l'ami des plus célèbres médecins de son temps entre autres du Dr Richerand, aussi la Physiologie du goût *est-elle toujours en accord avec la science du commencement du siècle.*

Actuellement, la classification des saveurs que donne Brillat-Savarin n'est plus admise et de nombreuses découvertes ont complété ce qu'il nous apprend sur les papilles de la langue, les glandes salivaires et le mécanisme de l'appareil gustuel tout entier.

Le goût paraît avoir deux usages principaux :

1° Il nous invite, par le plaisir, à réparer les pertes continuelles que nous faisons par l'action de la vie ;

2° Il nous aide à choisir, par les diverses substances que la nature nous présente, celles qui sont propres à nous servir d'aliments.

Dans ce choix, le goût est puissamment aidé par l'odorat, comme nous le verrons plus tard ; car on peut établir, comme maxime générale, que les substances nutritives ne sont repoussantes ni au goût, ni à l'odorat.

Mécanique du goût.

Il n'est pas facile de déterminer précisément en quoi consiste l'organe du goût. Il est plus compliqué qu'il ne paraît.

Certes, la langue joue un grand rôle dans le mécanisme de la dégustation ; car, considérée comme douée d'une force musculaire assez franche, elle sert à gâcher, retourner, pressurer et avaler les aliments.

De plus, au moyen des papilles plus ou moins nom-

breuses dont elle est parsemée, elle s'imprègne des particules sapides et solubles des corps avec lesquels elle se trouve en contact ; mais tout cela ne suffit pas, et plusieurs autres parties adjacentes concourent à compléter la sensation, savoir : les joues, le palais et surtout la fosse nasale, sur laquelle les physiologistes n'ont peut-être pas assez insisté.

Les joues fournissent la salive, également nécessaire à la mastication et à la formation du bol alimentaire ; elles sont, ainsi que le palais, douées d'une portion de facultés appréciatives ; je ne sais pas même si, dans certains cas, les gencives n'y participent pas un peu ; et sans l'odoration qui s'opère dans l'arrière-bouche, la sensation du goût serait obtuse et tout à fait imparfaite.

Les personnes qui n'ont pas de langue, ou à qui elle a été coupée, ont encore assez bien la sensation du goût. Le premier cas se trouve dans tous les livres ; le second m'a été assez bien expliqué par un pauvre diable auquel les Algériens avaient coupé la langue pour le punir de ce qu'avec quelques-uns de ses camarades de captivité, il avait formé le projet de se sauver et de s'enfuir.

Cet homme que je rencontrai à Amsterdam, où il gagnait sa vie à faire des commissions, avait eu quelque éducation, et on pouvait facilement s'entretenir avec lui par écrit.

Après avoir observé qu'on lui avait enlevé toute la partie antérieure de la langue jusqu'au filet, je lui demandai s'il trouvait encore quelque saveur à ce qu'il mangeait, et si la sensation du goût avait survécu à l'opération cruelle qu'il avait subie.

Il me répondit que ce qui le fatiguait le plus était d'avaler (ce qu'il ne faisait qu'avec quelque difficulté) ; qu'il avait assez bien conservé le goût ; qu'il appréciait comme les autres ce qui était un peu sapide ou agréable ; mais que les choses fortement acides ou amères lui causaient d'intolérables douleurs.

Il m'apprit encore que l'abscision de la langue étai - commune dans les royaumes d'Afrique ; qu'on l'appliquait spécialement à ceux qu'on croyait avoir été chefs de quelque complot, et qu'on avait des instruments qui y étaient appropriés. J'aurais voulu qu'il m'en fît la description ; mais, il me montra, à cet égard, une répugnance tellement douloureuse, que je n'insistai pas.

Je réfléchis sur ce qu'il me disait, et, remontant aux siècles d'ignorance, où l'on perçait et coupait la langue aux blasphémateurs, et à l'époque où ces lois avaient été faites, je me crus en droit de conclure qu'elles étaient d'origine africaine et importées par le retour des croisés.

On a vu plus haut que la sensation du goût résidait principalement dans les papilles de la langue. Or, l'anatomie nous apprend que toutes les langues n'en sont pas également munies ; de sorte qu'il en est telle où l'on en trouve trois fois plus que dans telle autre. Cette circonstance explique pourquoi, de deux convives assis au même banquet, l'un est délicieusement affecté, tandis que l'autre a l'air de ne manger que comme contraint : c'est que ce dernier a la langue faiblement outillée, et que l'empire de la saveur a aussi ses aveugles et ses sourds.

Des saveurs.

Le nombre des saveurs est infini, car tout corps soluble a une saveur spéciale qui ne ressemble entièrement à aucune autre.

Les saveurs se modifient en outre par leur agrégation simple, double, multiple, de sorte qu'il est impossible d'en faire le tableau, depuis la plus attrayante jusqu'à la plus insupportable, depuis la fraise jusqu'à la coloquinte. Aussi, tous ceux qui l'ont essayé ont-ils à peu près échoué.

Ce résultat ne doit pas étonner, car étant donné qu'il existe des séries indéfinies de saveurs simples qui peuvent se modifier par leur adjonction réciproque en tout nombre et en toute quantité, il faudrait une langue nouvelle pour exprimer tous ces effets, et des montagnes d'*in-folio* pour les définir, et des caractères numériques inconnus pour les étiqueter.

Or, comme jusqu'ici il ne s'est encore présenté aucune circonstance où quelque saveur ait dû être appréciée avec une exactitude rigoureuse, on a été forcé de s'en tenir à un petit nombre d'expressions générales, telles que *doux*, *sucré*, *acide*, *acerbe*, et autres pareilles, qui s'expriment, en dernière analyse, par les deux suivantes : *agréable* ou *désagréable* au goût, et suffisent pour se faire entendre et pour indiquer à peu près la propriété gustuelle du corps sapide dont on s'occupe.

Ceux qui viendront après nous en sauront davantage, et il n'est déjà plus permis de douter que la chimie ne leur révèle les causes ou les éléments primitifs des saveurs.

Influence de l'odorat sur le goût.

L'ordre que je me suis prescrit m'a insensiblement amené au moment de rendre à l'odorat les droits qui lui appartiennent, et de reconnaître les services importants qu'il nous rend dans l'appréciation des saveurs ; car, parmi les auteurs qui me sont tombés sous la main, je n'en ai trouvé aucun qui me paraisse lui avoir fait pleine et entière justice.

Pour moi, je suis non seulement persuadé que, sans la participation de l'odorat, il n'y a point de dégustation complète, mais encore je suis tenté de croire que l'odorat et le goût ne forment qu'un seul sens, dont la bouche est le laboratoire et le nez la cheminée, ou, pour parler plus exactement, dont l'un sert à la dégustation des corps tactiles et l'autre à la dégustation des gaz.

Ce système peut être rigoureusement défendu cependant, comme je n'ai point la prétention de faire secte, je ne le hasarde que pour donner à penser à mes lecteurs, et pour montrer que j'ai vu de près le sujet que je traite. Maintenant, je continue ma démonstration au sujet de l'importance de l'odorat, sinon comme partie constituante du goût, du moins comme accessoire obligé.

Tout corps sapide est nécessairement odorant : ce qui le place dans l'empire de l'odorat, comme dans l'empire du goût.

On ne mange rien sans le sentir avec plus ou moins de réflexion ; et pour les aliments inconnus, le nez fait toujours fonction de sentinelle avancée qui crie : *Qui va là ?*

Quand on intercepte l'odorat, on paralyse le goût ; c'est ce qui se prouve par trois expériences que tout le monde peut vérifier avec un égal succès.

Première expérience. — Quand la membrane nasale est irritée par un violent *coryza* (rhume de cerveau), le goût est entièrement oblitéré ; on ne trouve aucune saveur à ce qu'on avale, et cependant la langue reste dans son état naturel.

Seconde expérience. — Si on mange en se serrant le nez, on est tout étonné de n'éprouver la sensation du goût que d'une manière obscure et imparfaite ; par ce moyen les médicaments les plus repoussants passent presque inaperçus.

Troisième expérience. — On observe le même effet si, au moment où l'on avale, au lieu de laisser revenir la langue à sa place naturelle, on continue à la tenir attachée au palais ; en ce cas, on intercepte la circulation de l'air, l'odorat n'est point frappé, et la gustation n'a pas lieu.

Ces divers effets dépendent de la même cause, le défaut de coopération de l'odorat : ce qui fait que le corps sapide n'est apprécié que pour son suc, et non pour le gaz odorant qui en émane.

Analyse de la sensation du goût.

Les principes étant ainsi posés, je regarde comme certain que le goût donne lieu à des sensations de trois ordres différents, savoir : la sensation *directe*, la sensation *complète* et la sensation *réfléchie*.

La sensation *directe* est ce premier aperçu qui naît du travail immédiat des organes de la bouche, pendant que le corps appréciable se trouve encore sur la langue antérieure.

La sensation *complète* est celle qui se compose de ce premier aperçu et de l'impression qui naît quand l'aliment abandonne cette première position, passe dans l'arrière-bouche, et frappe l'organe par son goût et par son parfum.

Enfin la sensation *réfléchie* est le jugement que porte l'âme sur les impressions qui lui sont transmises par l'organe.

Mettons ce système en action, en voyant ce qui se passe dans l'homme qui mange ou qui boit.

Celui qui mange une pêche, par exemple, est d'abord frappé agréablement par l'odeur qui en émane ; il la met dans sa bouche et éprouve une sensation de fraîcheur et d'acidité qui l'engage à continuer ; mais ce n'est qu'au moment où il avale, et que la bouchée passe sous la fosse nasale, que le parfum lui est révélé, ce qui complète la sensation que doit causer une pêche. Enfin, ce n'est que lorsqu'il a avalé que, jugeant ce qu'il vient d'éprouver, il se dit à lui-même : « Voilà qui est délicieux ! »

Pareillement, quand on boit : tant que le vin est dans la bouche, on est agréablement, mais non parfaitement impressionné ; ce n'est qu'au moment où l'on cesse d'avaler qu'on peut véritablement goûter, apprécier et découvrir le parfum particulier à chaque espèce et il faut un petit intervalle de temps pour que le

gourmet puisse dire : « Il est bon, passable ou mauvais. Peste ! c'est du chambertin ! O mon Dieu ! c'est du surène ! »

On voit par là que c'est conséquemment aux principes, et par suite d'une pratique bien entendue, que les vrais amateurs *sirotent* leur vin (*they sip it*) ; car, à chaque gorgée, quand ils s'arrêtent, ils ont la somme entière du plaisir qu'ils auraient éprouvé s'ils avaient bu le verre d'un seul trait.

La même chose se passe encore, mais avec bien plus d'énergie, quand le goût doit être désagréablement affecté.

Voyez ce malade que la Faculté contraint à s'ingérer un énorme verre d'une médecine noire, telle qu'on les buvait sous le règne de Louis XIV.

L'odorat, moniteur fidèle, l'avertit de la saveur repoussante de la liqueur traîtresse ; ses yeux s'arrondissent comme à l'approche d'un danger ; le dégoût est sur ses lèvres, et déjà son estomac se soulève. Cependant on l'exhorte, il s'arme de courage, se gargarise d'eau-de-vie, se serre le nez et boit...

Tant que le breuvage empesté remplit la bouche et tapisse l'organe, la sensation est confuse et l'état supportable ; mais à la dernière gorgée, les arrière-goûts se développent, les odeurs nauséabondes agissent, et tous les traits du patient expriment une horreur et un goût que la peur de la mort peut seule faire affronter.

S'il est question, au contraire, d'une boisson insipide, comme, par exemple, un verre d'eau, on n'a ni goût ni arrière-goût ; on n'éprouve rien, on ne pense à rien ; on a bu, et voilà tout.

Ordre des diverses impressions du goût.

Le goût n'est pas si richement doté que l'ouïe. Celle-ci peut entendre et comparer plusieurs sons à la fois : le goût, au contraire, est simple en activité,

c'est-à-dire qu'il ne peut être impressionné par deux saveurs en même temps.

Mais il peut être double, et même multiple par succession, c'est-à-dire que, dans le même acte de gustation, on peut éprouver successivement une seconde et même une troisième sensation, qui vont en s'affaiblissant graduellement, et qu'on désigne par les mots, arrière-goût, parfum ou fragrance ; de la même manière que, lorsqu'un son principal est frappé, une oreille exercée y distingue une ou plusieurs séries de consonances, dont le nombre n'est pas encore parfaitement connu.

Ceux qui mangent vite et sans attention ne discernent pas les impressions du second degré ; elles sont l'apanage exclusif d'un petit nombre d'élus ; et c'est par leur moyen qu'ils peuvent classer, par ordre d'excellence, les diverses substances soumises à leur examen.

Ces nuances fugitives vibrent encore longtemps dans l'organe du goût ; les professeurs prennent, sans s'en douter, une position appropriée, et c'est toujours le cou allongé et le nez à babord qu'ils rendent leurs arrêts.

Le goût, tel que la nature nous l'a accordé, est encore celui de nos sens qui, tout bien considéré, nous procure le plus de jouissances :

1° Parce que le plaisir de manger est le seul qui, pris avec modération, ne soit pas suivi de fatigue ;

2° Parce qu'il est de tous les temps, de tous les âges et de toutes les conditions ;

3° Parce qu'il revient nécessairement au moins une fois par jour, et qu'il peut être répété, sans inconvénient, deux ou trois fois dans cet espace de temps ;

4° Parce qu'il peut se mêler à tous les autres, et même nous consoler de leur absence ;

5° Parce que les impressions qu'il reçoit sont à la fois plus durables et plus dépendantes de notre volonté ;

6° Enfin, parce qu'en mangeant nous éprouvons un

certain bien-être indéfinissable et particulier, qui vient de la conscience instinctive, que par cela même que nous mangeons, nous réparons notre perte et nous prolongeons notre existence.

C'est ce qui sera plus amplement développé au chapitre où nous traiterons spécialement *du plaisir de la table*, pris au point où la civilisation actuelle l'a amené.

Suprématie de l'homme.

L'auteur n'a pas eu de peine à réfuter la théorie de Gall et à démontrer que le goût chez l'homme a une supériorité marquée sur le goût chez l'animal.

Le Dr Gall alors très à la mode avait posé en principe que chaque bosse du cerveau humain correspond à une passion ou à un instinct spécial. Ainsi il y avait la bosse de l'affectivité, du calcul, de la parole et de la musique, etc...

Cette théorie est tombée en désuétude, quoiqu'elle ne soit pas entièrement fausse. Ainsi les yeux à fleur de tête sont un indice certain de grande mémoire et l'intelligence est généralement en rapport direct avec l'ouverture plus ou moins grande de l'angle facial et le volume de la proéminence super-nasale. Broca a localisé la faculté du langage dans la troisième circonvolution gauche du cerveau.

Nous avons été élevés dans la douce croyance que, de toutes les créatures qui marchent, nagent, rampent ou volent, l'homme est celle dont le goût est le plus parfait.

Cette foi est menacée d'être ébranlée.

Le Dr Gall, fondé sur je ne sais quelles inspections, prétend qu'il est des animaux chez qui l'appareil gustuel est plus développé, et partant plus parfait que celui de l'homme.

Cette doctrine est malsonnante et sent l'hérésie.

L'homme, de droit divin, roi de toute la nature, et au profit duquel la terre a été couverte et peuplée,

doit nécessairement être muni d'un organe qui puisse le mettre en rapport avec tout ce qu'il y a de sapide chez ses sujets.

La langue des animaux ne passe pas la portée de leur intelligence : dans les poissons, ce n'est qu'un os mobile ; dans les oiseaux, généralement un cartilage membraneux ; dans les quadrupèdes, elle est souvent revêtue d'écailles et d'aspérités, et d'ailleurs elle n'a point de mouvements circonflexes.

La langue de l'homme, au contraire, par la délicatesse de sa contexture et des diverses membranes dont elle est environnée et avoisinée, annonce assez la sublimité des opérations auxquelles elle est destinée.

J'y ai, en outre, découvert au moins trois mouvements de *spication*, de *rotation* et de *verrition* (*a verro*, lat.. je balaye). Le premier a lieu quand la langue sort en forme d'épi entre les lèvres qui la compriment ; le second, quand la langue se meut circulairement dans l'espace compris entre l'intérieur des joues et le palais ; le troisième, quand la langue, se recourbant en-dessus ou en-dessous, ramasse les portions qui peuvent rester dans le canal demi-circulaire formé par les lèvres et les gencives.

Les animaux sont bornés dans leurs goûts ; les uns ne vivent que de végétaux, d'autres ne mangent que de la chair ; d'autres se nourrissent exclusivement de graines ; aucun d'eux ne connaît les saveurs composées.

L'homme, au contraire, est *omnivore ;* tout ce qui est mangeable est soumis à son vaste appétit ; ce qui entraîne, pour conséquence immédiate, des pouvoirs dégustateurs proportionnés à l'usage général qu'il doit en faire. Effectivement, l'appareil du goût est d'une rare perfection chez l'homme, et, pour bien nous en convaincre, voyons-le manœuvrer.

Dès qu'un corps esculent est introduit dans la bouche, il est confisqué, gaz et sucs, sans retour.

Les lèvres s'opposent à ce qu'il rétrograde ; les dents

s'en emparent et le broient ; la salive l'imbibe ; la langue le gâche et le retourne ; un mouvement aspiratoire le pousse vers le gosier ; la langue se soulève pour le faire glisser, l'odorat le flaire en passant, et il est précipité dans l'estomac pour y subir des transformations ultérieures, sans que, dans toute cette opération, il se soit échappé une parcelle, une goutte ou un atome, qui n'ait pas été soumis au pouvoir appréciateur.

C'est aussi par suite de cette perfection que la gourmandise est l'apanage exclusif de l'homme.

Cette gourmandise est même contagieuse, et nous la transmettons assez promptement aux animaux que nous avons appropriés à notre usage, et qui font en quelque sorte société avec nous, tels que les éléphants, les chiens, les chats, et même les perroquets.

Si quelques animaux ont la langue plus grosse, le palais plus développé, le gosier plus large, c'est que cette langue, agissant comme muscle, est destinée à remuer de grands poids, le palais à presser, le gosier à avaler de plus grosses portions ; mais toute analogie bien entendue s'oppose à ce qu'on puisse en induire que le sens est plus parfait.

D'ailleurs, le goût ne devant s'estimer que par la nature de la sensation qu'il porte au centre commun, l'impression reçue par l'animal ne peut pas se comparer à celle qui a eu lieu dans l'homme ; cette dernière, étant à la fois plus claire et plus précise, suppose nécessairement une qualité supérieure dans l'organe qui la transmet.

Enfin, que peut-on désirer dans une faculté susceptible d'un tel point de perfection, que les gourmands de Rome distinguaient, au goût, le poisson pris entre les ponts de celui qui avait été pêché plus bas ? N'en voyons-nous pas, de nos jours, qui ont découvert la saveur particulière de la cuisse sur laquelle la perdrix s'appuie en dormant ? Et ne sommes-nous pas environnés de gourmets qui peuvent indiquer la latitude sous laquelle un vin a mûri, tout aussi sûrement qu'un

élève de Biot ou d'Arago sait prédire une éclipse?

Que s'ensuit-il de là ? Qu'il faut rendre à César ce qui est à César, proclamer l'homme *le grand gourmand de la nature*, et ne pas s'étonner si le bon docteur fait quelquefois comme Homère : *Auch zuweiler schlaffert der guter Gall.*

DE LA GASTRONOMIE

Définition de la gastronomie.

L'auteur est là au cœur même de son sujet, il va s'élever jusqu'au lyrisme pour célébrer l'art de bien manger, pour prouver combien il est utile aussi bien qu'agréable aux humains. Il ne faut pas oublier cependant qu'en la matière, Brillat-Savarin n'est pas absolument original. Un peu auparavant, Grimod de la Reynière avait publié un Almanach des gourmands *demeuré célèbre parmi les classiques de la cuisine.*

Objets divers dont s'occupe la gastronomie.

La gastronomie considère le goût dans ses jouissances comme dans ses douleurs ; elle a découvert les excitations graduelles dont il est susceptible ; elle en a régularisé l'action, et a posé les limites que l'homme qui se respecte ne doit jamais outrepasser.

Elle considère aussi l'action des aliments sur le moral de l'homme, sur son imagination, son esprit, son jugement, son courage et ses perceptions, soit qu'il veille, soit qu'il dorme, soit qu'il agisse, soit qu'il repose.

C'est la gastronomie qui fixe le point d'esculence de chaque substance alimentaire ; car toutes ne sont pas présentables dans les mêmes circonstances.

Les unes doivent être prises avant que d'être parve-

nues à leur entier développement, comme les câpres, les asperges, les cochons de lait, les pigeons à la cuiller, et autres animaux qu'on mange dans leur premier âge, d'autres, au moment où elles ont atteint toute la perfection qui leur est destinée, comme les melons, la plupart des fruits, le mouton, le bœuf, et tous les animaux adultes ; d'autres, quand elles commencent à se décomposer, telles que les nèfles, la bécasse, et surtout le faisan ; d'autres, enfin, après que les opérations de l'art leur ont ôté leurs qualités malfaisantes, telles que la pomme de terre, le manioc, et d'autres.

C'est encore la gastronomie qui classe ces substances d'après leurs qualités diverses, qui indique celles qui peuvent s'associer, et qui, mesurant leurs divers degrés d'alibilité, distingue celles qui doivent faire la base de nos repas d'avec celles qui n'en sont que les accessoires et d'avec celles encore qui, n'étant déjà plus nécessaires, sont cependant une distraction agréable, et deviennent l'accompagnement obligé de la confabulation conviviale.

Elle ne s'occupe pas avec moins d'intérêt des boissons qui nous sont destinées, suivant le temps, les lieux et les climats. Elle enseigne à les préparer, à les conserver, et surtout à les présenter dans un ordre tellement calculé que la jouissance qui en résulte aille toujours en augmentant, jusqu'au moment où le plaisir finit et où l'abus commence.

Utilité des connaissances de la gastronomie.

Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme du plaisir qui leur est destinée : cette utilité augmente en proportion de ce qu'elle est appliquée à des classes plus aisées de la société ; enfin elles sont indispensables à ceux qui, jouissant d'un grand revenu, reçoivent beaucoup de monde, soit qu'en cela ils fas-

sent acte d'une représentation nécessaire, soit qu'ils suivent leur inclination, soit enfin qu'ils obéissent à la mode.

Ils y trouvent cet avantage spécial, qu'il y a de leur part quelque chose de personnel dans la manière dont leur table est tenue; qu'ils peuvent surveiller jusqu'à un certain point les dépositaires forcés de leur confiance, et même les diriger en beaucoup d'occasions.

Le prince de Soubise avait un jour l'intention de donner une fête; elle devait se terminer par un souper et il en avait demandé le menu.

Le maître d'hôtel se présente à son lever avec une belle pancarte à vignettes, et le premier article sur lequel le prince jeta les yeux fut celui-ci : *cinquante jambons*. « Eh quoi, Bertrand, dit-il, je crois que tu « extravagues; cinquante jambons ! Veux-tu donc ré- « galer tout mon régiment ? — Non, mon prince ; il « n'en paraîtra qu'un sur la table; mais le surplus ne « m'est pas moins nécessaire pour mon espagnole, « mes blonds, mes garnitures, mes... — Bertrand, « vous me volez, et cet article ne passera pas. — Ah ! « monseigneur, dit l'artiste, pouvant à peine retenir « sa colère, vous ne connaissez pas nos ressources ! « Ordonnez, et ces cinquante jambons qui vous offus- « quent, je vais les faire entrer dans un flacon de cris- « tal pas plus gros que le pouce. »

Que répondre à une assertion aussi positive ? Le prince sourit, baissa la tête et l'article passa.

Influence de la gastronomie dans les affaires.

On sait que chez les hommes encore voisins de l'état de nature, aucune affaire de quelque importance ne ne traite qu'à table; c'est au milieu des festins que les sauvages décident la guerre ou font la paix; et, sans aller si loin, nous voyons que les villageois font toutes leurs affaires au cabaret.

Cette observation n'a pas échappé à ceux qui ont souvent à traiter les plus grands intérêts ; ils ont vu que l'homme repu n'était pas le même homme que l'homme à jeun ; que la table établissait une espèce de lien entre celui qui traite et celui qui est traité ; qu'elle rend les convives plus aptes à recevoir certaines impressions, à se soumettre à de certaines influences ; de là est née la gastronomie politique. Les repas sont devenus un moyen de gouvernement, et le sort des peuples s'est décidé dans un banquet. Ceci n'est ni un paradoxe ni même une nouveauté, mais une simple observation de faits. Qu'on ouvre tous les historiens, depuis Hérodote jusqu'à nos jours, et on verra que, sans même en excepter les conspirations, il ne s'est jamais passé un grand événement qui n'ait été conçu, préparé et ordonné dans les festins.

Académie des gastronomes.

Grimod de la Reynière, que nous avons cité plus haut, avait fondé, à l'époque du Directoire, une société de gastronomes qui fonctionnait chaque semaine dans un restaurant du Palais-Royal, et qui a pu inspirer à notre auteur l'idée de son académie.

Tel est, au premier aperçu, le domaine de la gastronomie, domaine fertile en résultats de toute espèce, et qui ne peut que s'agrandir par les découvertes et les travaux des savants qui vont le cultiver ; car il est impossible que, avant le laps de peu d'années, la gastronomie n'ait pas ses académiciens, ses cours, ses professeurs et ses propositions de prix.

D'abord, un gastronome riche et zélé établira chez lui des assemblées périodiques, où les plus savants théoriciens se réuniront aux artistes, pour discuter et approfondir les diverses parties de la science alimentaire.

Bientôt (et telle est l'histoire de toutes les académies), le gouvernement interviendra, régularisera, protégera, instituera et saisira l'occasion de donner au peuple une compensation pour tous les orphelins que le canon a faits, pour toutes les Arianes que la générale a fait pleurer.

Heureux le dépositaire du pouvoir qui attachera son nom à cette institution si nécessaire! Ce nom sera répété d'âge en âge avec ceux de Noé, de Bacchus, de Triptolème et des autres bienfaiteurs de l'humanité; il sera, parmi les ministres, ce que Henri IV est parmi les rois, et son éloge sera dans toutes les *bouches*, sans qu'aucun règlement en fasse une nécessité.

DE L'APPÉTIT

Anecdote.

Brillat-Savarin ne dit pas un mot des apéritifs, bien que les macérations de plantes amères dans du vin blanc, entre autres le vin d'absinthe, fussent connues dès le moyen âge.

L'importance de l'exactitude dans les heures de repas, surtout pour les enfants, a été mise en lumière ces dernières années; Brillat-Savarin est, à cet égard, un précurseur.

Aux exemples de grand appétit cités plus bas on peut ajouter celui de Milon de Crotone, qui, suivant les historiens de l'antiquité, tuait un jeune bœuf d'un coup de poing et le mangeait tout entier dans un seul repas. De nos jours, il n'y a guère que les Esquimaux qui seraient capables de rivaliser avec le célèbre athlète. On sait qu'il n'est pas rare de les voir dévorer vingt ou vingt-cinq livres de bœuf salé, arrosées d'huile de phoque.

J'étais un jour invité à dîner chez un haut fonctionnaire public. Le billet d'invitation était pour cinq heures et demie, et au moment indiqué tout le monde était rendu, car on savait qu'il aimait qu'on fût exact, et grondait quelquefois les paresseux.

Je fus frappé, en arrivant, de l'air de consternation que je vis régner dans l'assemblée : on se parlait à l'oreille, on regardait dans la cour à travers les carreaux de la croisée, quelques visages annonçaient la stupeur. Il était certainement arrivé quelque chose d'extraordinaire.

Je m'approchai de celui des convives que je crus le plus en état de satisfaire ma curiosité, et lui demandai ce qu'il y avait de nouveau. « Hélas ! me répondit-il, « avec l'accent de la plus profonde affliction, monsei- « gneur vient d'être mandé au Conseil d'Etat ; il part « en ce moment, et qui sait quand il reviendra ? — « N'est-ce que cela? répondis-je d'un air d'insouciance « qui était bien loin de mon cœur. C'est tout au plus « l'affaire d'un quart d'heure ; quelque renseignement « dont on aura besoin ; on sait qu'il y a ici aujour- « d'hui dîner officiel ; on n'a aucune raison pour nous « faire jeûner. » Je parlais ainsi ; mais, au fond de l'âme, je n'étais pas sans inquiétude, et j'aurais voulu être bien loin.

La première heure se passa bien, on s'assit auprès de ceux avec qui on était lié; on épuisa les sujets banaux de conversation, et on s'amusa à faire des conjectures sur la cause qui avait pu faire appeler aux Tuileries notre cher amphitryon.

A la seconde heure, on commença à apercevoir quelques symptômes d'impatience : on se regardait avec inquiétude, et les premiers qui murmurèrent furent trois ou quatre convives qui, n'ayant pas trouvé de place pour s'asseoir, n'étaient pas en position commode pour attendre.

A la troisième heure, le mécontentement fut général, et tout le monde se plaignait. « Quand reviendra- « t-il ? disait l'un. — A quoi pense-t-il? disait l'autre. « — C'est à en mourir ! » disait un troisième ; et on « se faisait, sans jamais la résoudre, la question sui- « vante : « S'en ira-t-on ? Ne s'en ira-t-on pas ? »

Parmi tous ces martyrs, le plus malheureux était le

bon d'Aigrefeuille, que tout Paris a connu ; son corps n'était que souffrance, et la douleur de Laocoon était sur son visage. Pâle, égaré, ne voyant rien, il vint se hucher sur un fauteuil, croisa ses petites mains sur son gros ventre, et ferma les yeux, non pour dormir mais pour attendre la mort.

Elle ne vint cependant pas. Vers les dix heures on entendit une voiture rouler dans la cour ; tout le monde se leva d'un mouvement spontané. L'hilarité succéda à la tristesse, et, après cinq minutes, on était à table.

Mais l'heure de l'appétit était passée. On avait l'air étonné de commencer à dîner à une heure si indue ; les mâchoires n'eurent point ce mouvement isochrone qui annonce un travail régulier, et j'ai su que plusieurs convives avaient été incommodés.

La marche indiquée en pareil cas est de ne point manger immédiatement après que l'obstacle a cessé, mais d'avaler un verre d'eau sucrée, ou une tasse de bouillon, pour consoler l'estomac ; d'attendre ensuite douze ou quinze minutes, sinon l'organe convulsé se trouve opprimé par le poids des aliments dont on le surcharge.

Grands appétits.

Quand on voit, dans les livres primitifs, les apprêts qui se faisaient pour recevoir deux ou trois personnes, ainsi que les portions énormes que l'on servait à un seul homme, il est difficile de se refuser à croire que les hommes qui vivaient plus près que nous du berceau du monde ne fussent aussi doués d'un bien plus grand appétit.

Cet appétit était censé s'accroître en raison directe de la dignité du personnage ; et celui à qui on ne servait pas moins que le dos entier d'un taureau de cinq ans était destiné à boire dans une coupe dont il avait peine à supporter le poids.

Quelques individus ont existé depuis pour porter témoignage de ce qui a pu se passer autrefois, et les recueils sont pleins d'exemples d'une voracité à peine croyable, et qui s'étendait à tout, même aux objets les plus immondes.

Je ferai grâce à mes lecteurs de ces détails, quelquefois assez dégoûtants, et je préfère leur conter deux faits particuliers, dont j'ai été témoin, et qui n'exigent pas de leur part une foi bien implicite.

J'allai, il y a environ quarante ans, faire une visite volante au curé de Bregnier, homme de grande taille, et dont l'appétit avait une réputation bailliagère.

Quoiqu'il fût à peine midi, je le trouvai déjà à table. On avait emporté la soupe et le bouilli, et, à ces deux plats obligés, avaient succédé un gigot de mouton à la royale, un assez beau chapon et une salade copieuse.

Dès qu'il me vit paraître, il demanda pour moi un couvert, que je refusai, et je fis bien ; car, seul et sans aide, il se débarrassa très lestement de tout, savoir : du gigot jusqu'à l'ivoire, du chapon jusqu'aux os, et de la salade jusqu'au fond du plat.

On apporta bientôt un assez grand fromage blanc, dans lequel il fit une brèche angulaire de quatre-vingt-dix degrés ; il arrosa le tout d'une bouteille de vin et d'une carafe d'eau, après quoi il se reposa.

Ce qui m'en fit plaisir, c'est que, pendant toute cette opération qui dura à peu près trois quarts d'heure, le vénérable pasteur n'eut point l'air affairé. Les gros morceaux qu'il jetait dans sa bouche profonde ne l'empêchaient ni de parler, ni de rire ; et il expédia tout ce qu'on avait servi devant lui sans y mettre plus d'appareil que s'il n'avait mangé que trois mauviettes.

Le second fait rappelle à ma mémoire le brave général P. Sibuet, mon compatriote, longtemps premier aide de camp du général Masséna, et mort au champ d'honneur en 1813, au passage de la Bober.

Prosper était âgé de dix-huit ans, et avait cet appé-

tit heureux par lequel la nature annonce qu'elle s'occupe à achever un homme bien constitué, lorsqu'il entra un soir dans la cuisine de Genin, aubergiste chez lequel les anciens de Belley avaient coutume de s'assembler pour manger des marrons et boire du vin blanc nouveau, qu'on appelle *vin bourru*.

On venait de tirer de la broche un magnifique dindon, beau, bien fait, doré, cuit à point, et dont le fumet aurait tenté un saint.

Les anciens, qui n'avaient plus faim, n'y firent pas beaucoup d'attention ; mais les puissances digestives du jeune Prosper en furent ébranlées ; l'eau lui vint à la bouche, et il s'écria : « Je ne fais que sortir de table, « je n'en gage pas moins que je mangerai ce gros din- « don à moi tout seul. — Sez vosu mezé, z'u payo, ré- « pondit Bouvier du Bouchet, gros fermier, qui se « trouvait présent, è sez vos caca en rotaz, i-zet, vo ket « pairé et may ket mezerai la restaz [1]. »

L'exécution commença immédiatement. Le jeune athlète détacha proprement une aile, l'avala en deux bouchées, après quoi il se nettoya les dents en grugeant le cou de la volaille, et but un verre de vin pour servir d'entr'acte.

Bientôt, il attaqua la cuisse, la mangea avec le même sang-froid, et dépêcha un second verre du vin, pour préparer les voies au passage du surplus.

Aussitôt la seconde aile suivit la même route : elle disparut, et l'officiant, toujours plus animé, saisissait déjà le dernier membre, quand le malheureux fermier s'écria d'une voix dolente : « Hai ! ze vaie *praou* « qu'izet fotu ; m'ez, monche Chibouet, poez kaet zu « daive paiet, lessé m'en a m'en mesiet on mocho [2]. »

1. Si vous le mangez, je vous le paye ; mais si vous restez en route, c'est vous qui payerez, et moi qui mangerai le reste. »

2. « Hélas ! je vois bien que c'en est fini ; mais, monsieur Sibuet, puisque je dois le payer, laissez-m'en manger au moins un morceau. »

Prosper était aussi bon garçon qu'il fut depuis bon militaire ; il consentit à la demande de son antipartenaire, qui eut pour sa part la carcasse, encore assez opime, de l'oiseau en consommation, et paya ensuite de fort bonne grâce et le principal et les accessoires obligés.

Le général Sibuet se plaisait beaucoup à citer cette prouesse de son jeune âge ; il disait que ce qu'il avait fait, en associant le fermier, était de pure courtoisie ; il assurait que, sans cette assistance, il se sentait toute la puissance nécessaire pour gagner la gageure ; et ce qui, à quarante ans, lui restait d'appétit ne permettait pas de douter de son assertion.

DES ALIMENTS EN GÉNÉRAL

Définitions.

Les notions exposées par l'auteur dans ce chapitre, écrit à une époque où la chimie organique n'existait pour ainsi dire pas, n'ont plus aujourd'hui qu'une valeur de curiosité.

Les observations sont cependant souvent exactes, par exemple, celle qui a trait à la vertu prolifique des poissons et des crustacés, qui y est exposée de façon humoristique.

— Qu'entend-on par aliments ?

Réponse populaire : L'aliment est tout ce qui nourrit.

Réponse scientifique : On entend par aliments les substances qui, soumises à l'estomac, peuvent s'animaliser par la digestion, et réparer les pertes que fait le corps humain par l'usage de la vie.

Ainsi, la qualité distinctive de l'aliment consiste dans la propriété de subir l'assimilation animale.

Osmazôme.

Le plus grand service rendu par la chimie à la science alimentaire est la découverte ou plutôt la précision de l'osmazôme.

L'osmazôme est cette partie éminemment sapide des viandes qui est soluble à l'eau froide, et qui se distingue de la partie extractive en ce que cette dernière n'est soluble que dans l'eau bouillante.

C'est l'osmazôme qui fait le mérite des bons potages ; c'est lui qui, en se caramélisant, forme le roux des viandes ; c'est par lui que se forme le rissolé des rôtis ; enfin c'est de lui que sort le fumet de la venaison du gibier.

L'osmazôme se retire surtout des animaux adultes à chairs rouges, noires, qu'on est convenu d'appeler chairs faites ; on n'en trouve point ou presque point dans l'agneau, le cochon de lait, le poulet, et même dans le blanc des plus grosses volailles : c'est par cette raison que les vrais connaisseurs ont toujours préféré l'entrecuisse ; chez eux l'instinct du goût avait prévenu la science.

C'est aussi la prescience de l'osmazôme qui a fait chasser tant de cuisiniers, convaincus de distraire le premier bouillon : c'est elle qui fit la réputation des soupes de primes, qui a fait adopter les croûtes au pot, comme confortatives dans le bain, et qui fit inventer au chanoine Chevrier des marmites fermant à clef ; c'est le même à qui l'on ne servait jamais des épinards le vendredi qu'autant qu'ils avaient été cuits dès le dimanche, et remis chaque jour sur le feu avec une nouvelle addition de beurre frais.

Enfin, c'est pour ménager cette substance, quoique encore inconnue, que s'est introduite la maxime que, pour faire de bon bouillon, la marmite ne devait que *sourire*, expression fort distinguée pour le pays d'où elle est venue.

L'osmazôme, découvert après avoir fait si longtemps les délices de nos pères, peut se comparer à l'alcool, qui a grisé bien des générations, avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation.

A l'osmazôme succède, par le traitement à l'eau bouillante, ce qu'on entend plus spécialement par matière extractive : ce dernier produit, réuni à l'osmazôme, compose le jus de viande.

Différence du gras au maigre.

Au jus près, qui, comme nous l'avons dit, se compose d'osmazôme et d'extractif, on trouve dans les poissons la plupart des substances que nous avons signalées dans les animaux terrestres, telles que la fibrine, la gélatine, l'albumine : de sorte qu'on peut dire avec raison que c'est le jus qui sépare le régime gras du maigre.

Ce dernier est encore marqué par une autre particularité : c'est que le poisson contient en outre une quantité notable de phosphore et d'hydrogène, c'est-à-dire ce qu'il y a de plus combustible dans la nature. D'où il suit que l'ichthyophagie est une diète échauffante, ce qui pourrait légitimer certaines louanges données jadis à quelques ordres religieux, dont le régime était directement contraire à celui de leurs vœux déjà réputé le plus fragile.

Observation particulière.

Je n'en dirai pas davantage sur cette question de physiologie ; mais je ne dois pas omettre un fait dont on peut vérifier l'existence :

Il y a quelques années que j'allais voir une maison de campagne, dans un petit hameau des environs de

Paris situé sur le bord de la Seine, en avant de l'île de Saint-Denis, et consistant principalement en huit cabanes de pêcheurs. Je fus frappé de la quantité d'enfants que je vis fourmiller sur la route.

J'en marquai mon étonnement au batelier avec lequel je traversai la rivière. « Monsieur, me dit-il, « nous ne sommes ici que huit familles, et nous avons « cinquante-trois enfants, parmi lesquels il se trouve « quarante-neuf filles et seulement quatre garçons, « et de ces quatre garçons, en voilà un qui m'appar« tient. » En disant ces mots, il se redressait d'un air de triomphe, et me montrait un petit marmot de cinq à six ans, couché sur le devant du bateau, où il s'amusait à gruger des écrevisses crues. Ce petit hameau s'appelle...

De cette observation, qui remonte à plus de dix ans, et de quelques autres que je ne puis pas aussi facilement indiquer, j'ai été amené à penser que le mouvement génésique causé par la diète ichthyaque pourrait bien être plus irritant que pléthorique et substantiel ; et j'y persiste d'autant plus volontiers que, tout récemment, le Dr Bailly a prouvé, par une suite de faits observés pendant près d'un siècle, que toutes les fois que, dans les naissances annuelles, le nombre des filles est notablement plus grand que celui des garçons, la surabondance des femelles est toujours due à des circonstances débilitantes, ce qui pourrait bien nous indiquer aussi l'origine des plaisanteries qu'on a faites de tout temps au mari dont la femme accouche d'une fille.

Pot-au-feu, potage, etc.

Dans cette méditation, la plus longue du volume, Brillat-Savarin parle tour à tour et un peu à bâtons rompus, du pot-au-feu, du bouilli, de la volaille, des coqs d'Inde, du gibier, du poisson, des truffes et enfin du sucre, du café et du chocolat.

Les renseignements que l'auteur nous donne sur ces sujets si importants en cuisine, ne différeraient guère de ceux que renferment les manuels professionnels, s'ils n'étaient rehaussés par la saveur du style, de menues observations sur la psychologie des convives et par de piquantes anecdotes finement contées.

On appelle pot-au-feu un morceau de bœuf destiné à être traité à l'eau bouillante légèrement salée, pour en extraire les parties solubles.

Le bouillon est le liquide qui reste après l'opération consommée.

Enfin on appelle *bouilli* la chair dépouillée de sa partie soluble.

L'eau dissout d'abord une partie de l'osmazôme puis l'albumine, qui, se coagulant avant le 50° degré de Réaumur, forme l'écume qu'on enlève ordinairement ; puis, le surplus de l'osmazôme avec la partie extractive ou jus ; enfin, quelques portions de l'enveloppe des fibres, qui sont détachées par la continuité de l'ébullition.

Pour avoir de bon bouillon, il faut que l'eau s'échauffe lentement, afin que l'albumine ne se coagule pas dans l'intérieur avant d'être extraite, et il faut que l'ébullition s'aperçoive à peine, afin que les diverses parties qui sont successivement dissoutes puissent s'unir intimement et sans trouble.

On joint au bouillon des légumes ou des racines pour en relever le goût, et du pain ou des pâtes pour le rendre plus nourrissant : c'est ce qu'on appelle un potage.

Le potage est une nourriture saine, légère, nourrissante, et qui convient à tout le monde ; il réjouit l'estomac et le dispose à recevoir et à digérer. Les personnes menacées d'obésité n'en doivent prendre que le bouillon.

On convient généralement qu'on ne mange nulle part d'aussi bon potage qu'en France, et j'ai trouvé

dans mes voyages la confirmation de cette vérité. Ce résultat ne doit point étonner, car le potage est la base de la diète nationale française, et l'expérience des siècles a dû le porter à sa perfection.

Du bouilli.

Le bouilli est une nourriture saine, qui apaise promptement la faim, se digère assez bien, mais qui seule ne restaure pas beaucoup, parce que la viande a perdu dans l'ébullition une partie des sucs animalisables.

On tient comme règle générale en administration que le bœuf bouilli a perdu la moitié de son poids.

Nous comprenons sous quatre catégories les personnes qui mangent le bouilli :

1° Les routiniers, qui en mangent parce que leurs parents en mangeaient, et qui, suivant cette pratique, avec une soumission implicite, espèrent bien aussi être imités par leurs enfants ;

2° Les impatients qui, abhorrant l'inactivité à table, ont contracté l'habitude de se jeter immédiatement sur la première matière qui se présente (*materiam subjectam*) ;

3° Les inattentifs qui, n'ayant pas reçu du ciel le feu sacré, regardent les repas comme les heures d'un travail obligé, mettent sur le même niveau tout ce qui peut les nourrir, et sont à table comme l'huître sur son banc ;

4° Les dévorants qui, doués d'un appétit dont ils cherchent à dissimuler l'étendue, se hâtent de jeter dans leur estomac une première victime pour apaiser le feu gastrique qui les dévore, et servir de base aux divers envois qu'ils se proposent d'acheminer pour la même destination.

Les professeurs ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes et parce qu'ils ont fait

entendre en chaire cette vérité incontestable : *Le bouilli est de la chair moins son jus*[1].

Des volailles.

— Je suis grand partisan des causes secondes, et crois fermement que le genre entier des gallinacés a été créé uniquement pour doter nos garde-manger et enrichir nos banquets.

Effectivement, depuis la caille jusqu'au coq d'Inde, partout où on rencontre un individu de cette nombreuse famille, on est sûr de trouver un aliment léger, savoureux, et qui convient également au convalescent et à l'homme qui jouit de la plus robuste santé, car, quel est celui d'entre nous qui, condamné par la Faculté à la chère des Pères du désert, n'a pas souri à l'aile de poulet proprement coupée, qui lui annonçait qu'enfin il allait être rendu à la vie sociale ?

Nous ne nous sommes pas contentés des qualités que la nature avait données aux gallinacés ; l'art s'en est emparé, et sous prétexte de les améliorer il en a fait des martyrs. Non seulement on les prive des moyens de se reproduire, mais on les tient dans la solitude, on les jette dans l'obscurité, on les force à manger, et on les amène ainsi à un embonpoint qui ne leur était pas destiné.

Il est vrai que cette graisse ultra-naturelle est aussi délicieuse, et que c'est au moyen de ces pratiques damnables qu'on leur donne cette finesse et cette succulence qui en font les délices de nos meilleures tables.

Ainsi améliorée, la volaille est pour la cuisine ce qu'est la toile pour les peintres, et pour les charlatans

1. Cette vérité commence à percer, et le bouilli a disparu dans les dîners véritablement soignés ; on le remplace par un filet rôti, un turbot ou une matelote.

le chapeau de Fortunatus ; on nous la sert bouillie, rôtie, frite, chaude ou froide, entière ou par parties, avec ou sans sauce, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès.

Trois pays de l'ancienne France se disputent l'honneur de fournir les meilleures volailles, savoir : le pays de Caux, le Mans et la Bresse.

Relativement aux chapons, il y a du doute, et celui qu'on tient sous la fourchette doit paraître le meilleur ; mais pour les poulardes, la préférence appartient à celles de la Bresse, qu'on appelle *poulardes fines*, et qui sont rondes comme une pomme ; c'est grand dommage qu'elles soient rares à Paris, où elles n'arrivent que dans des bourriches votives.

Du coq d'Inde.

Le dindon n'a rien perdu de la faveur dont il jouissait près des gourmets au commencement du XIX[e] siècle. Il est toujours l'objet d'un commerce très important.

D'ailleurs, il est parfaitement exact que les dindons ont été apportés d'Amérique par les Jésuites. La tradition a même conservé le nom du père Picot qui en fut, dit-on, le premier importateur. Dans beaucoup de provinces de France, on appelle encore les dindons des picots, *en patois.*

Le dindon est certainement un des plus beaux cadeaux que le nouveau monde ait faits à l'ancien.

Ceux qui veulent toujours en savoir plus que les autres ont dit que le dindon était connu des Romains, qu'il en fut servi un aux noces de Charlemagne, et qu'ainsi, c'est mal à propos, qu'on attribue aux Jésuites l'honneur de cette savoureuse importation.

A ces paradoxes on pourrait n'opposer que deux choses :

1° Le nom de l'oiseau, qui atteste son origine ; car autrefois l'Amérique était désignée sous le nom *d'Indes occidentales ;*

2° La figure du coq d'Inde, qui est évidemment tout étrangère.

Un savant ne pourrait pas s'y tromper.

Mais, quoique déjà bien persuadé, j'ai fait à ce sujet des recherches assez étendues dont je fais grâce au lecteur, et qui m'ont donné pour résultat :

1° Que le dindon a paru en Europe vers la fin du XVII[e] siècle ;

2° Qu'il a été importé par les Jésuites, qui en élevaient une grande quantité spécialement dans une ferme qu'ils possédaient aux environs de Bourges ;

3° Que c'est de là qu'ils se sont répandus peu à peu sur la face de la France : c'est ce qui fait qu'en beaucoup d'endroits, et dans le langage familier, on disait autrefois et on dit encore un *jésuite*, pour désigner un dindon ;

4° Que l'Amérique est le seul endroit où on a trouvé le dindon sauvage et dans l'état de nature (il n'en existe pas en Afrique) ;

5° Que dans les fermes de l'Amérique septentrionale, où il est fort commun, il provient, soit des œufs qu'on a pris et fait couver, soit des jeunes dindonneaux qu'on a surpris dans les bois et apprivoisés ; ce qui fait qu'ils sont plus près de l'état de nature, et conservent davantage leur plumage primitif.

Et vaincu par ces preuves, je conserve aux bons Pères une double part de reconnaissance, car ils ont aussi importé le quinquina, qui se nomme en anglais, *jesuit's bark* (écorce des jésuites).

Les mêmes recherches m'ont appris que l'espèce du coq d'Inde s'acclimate insensiblement en France avec le temps. Des observateurs éclairés m'ont appris que, vers le milieu du siècle précédent, sur vingt dindons éclos, dix à peine venaient à bien ; tandis que maintenant, toutes choses égales, sur vingt on en élève quinze. Les pluies d'orage leur sont surtout funestes. Les grosses gouttes de pluie, chassées par le vent, frappent sur leur tête tendre et mal abritée et les font périr.

Exploit du professeur.

Pendant mon séjour à Hartford, dans le Connecticut, j'ai eu le bonheur de tuer une dinde sauvage. Cet exploit mérite de passer à la postérité, et je le conterai avec d'autant plus de complaisance que c'est moi qui en suis le héros.

Un vénérable propriétaire américain (*american farmer*) m'avait invité à aller chasser chez lui ; il demeurait sur les derrières de l'Etat (*back grounds*), me promettait des perdrix, des écureuils gris, des dindes sauvages (*wild cocks*), et me donnait la faculté d'y mener avec moi un ami ou deux à mon choix.

En conséquence, un beau jour d'octobre 1794, nous nous acheminâmes, M. King et moi, montés sur deux chevaux de louage, avec l'espoir d'arriver vers le soir à la ferme de M. Bulow, située à cinq mortelles lieues de Hartford, dans le Connecticut.

M. King était un chasseur d'une espèce extraordinaire : il aimait passionnément cet exercice, mais quand il avait tué une pièce de gibier, il se regardait comme un meurtrier, et faisait sur le sort du défunt des réflexions morales et des élégies qui ne l'empêchaient pas de recommencer.

Quoique le chemin fût à peine tracé, nous arrivâmes sans accident, et nous fûmes reçus avec cette hospitalité cordiale et silencieuse qui s'exprime par des actes, c'est-à-dire qu'en peu d'instants, tout fut examiné, caressé et hébergé, hommes, chevaux et chiens, suivant les convenances respectives.

Deux heures environ furent employées à examiner la ferme et ses dépendances : je décrirais tout cela si je voulais, mais j'aime mieux montrer au lecteur quatre beaux brins de filles (*buxum lasses*) dont M. Bulow était père, et pour qui notre arrivée était un grand événement.

Leur âge était de seize à vingt ans ; elles étaient

rayonnantes de fraîcheur et de santé, et il y avait dans toute leur personne tant de simplicité, de souplesse er d'abandon, que l'action la plus commune suffisait pout leur prêter mille charmes.

Peu après notre retour de la promenade, nous nous assîmes autour d'une table abondamment servie. Un superbe morceau de *corn'd beef* (bœuf à mi-sel), une oie daubée (*stew'd*), et une magnifique jambe de mouton (*gigot*), puis des racines de toute espèce (*plenty*), et aux deux bouts de la table deux énormes pots d'un cidre excellent dont je ne pouvais pas me rassasier.

Quand nous eûmes montré à notre hôte que nous étions de vrais chasseurs, du moins par l'appétit, il s'occupa du but de notre voyage ; il nous indiqua de son mieux les endroits où nous trouverions du gibier, les points de reconnaissance qui nous guideraient au retour, et surtout les fermes où nous pourrions trouver de quoi nous rafraîchir.

Pendant cette conversation, les dames avaient préparé d'excellent thé, dont nous avalâmes plusieurs tasses ; après quoi on nous montra une chambre à deux lits, où l'exercice et la bonne chère nous procurèrent un sommeil délicieux.

Le lendemain, nous nous mîmes en chasse un peu tard, et, parvenus au bout des défrichements faits par les ordres de M. Bulow, je me trouvai, pour la première fois, dans une forêt vierge, et où la cognée ne s'était jamais fait entendre.

Je m'y promenais avec délices, observant les bienfaits et les ravages du temps qui crée et détruit, et je m'amusais à suivre toutes les périodes de la vie d'un chêne, depuis le moment où il sort de la terre avec deux feuilles, jusqu'à celui où il ne reste plus de lui qu'une longue trace noire, qui est la poussière de son cœur.

M. King me reprocha mes distractions, et nous nous mîmes à chasser. Nous tuâmes d'abord quelques-unes de ces jolies petites perdrix grises qui sont si rondes et

si tendres. Nous abattîmes ensuite six ou sept écureuils gris, dont on fait grand cas dans ce pays ; enfin notre heureuse étoile nous amena au milieu d'une compagnie de coqs d'Inde.

Ils partirent à peu d'intervalle les uns des autres, d'un vol bruyant, rapide et en faisant de grands cris. M. King tira le premier, et courut après : les autres étaient hors de portée ; enfin, le plus paresseux s'éleva à dix pas de moi ; je le tirai dans une clairière, et il tomba roide mort.

Il faut être chasseur pour concevoir l'extrême joie que me causa un si beau coup de fusil. J'empoignai le superbe volatile, et je le retournais en tout sens depuis un quart d'heure, quand j'entendis M. King qui criait à l'aide ; j'y courus, et je trouvai qu'il ne m'appelait que pour l'aider dans la recherche d'un dindon qu'il prétendait avoir tué, et qui n'en avait pas moins disparu.

Je mis mon chien sur la trace, mais il nous conduisit dans des halliers si épais et si épineux qu'un serpent n'y aurait pas pénétré, il fallut donc y renoncer ; ce qui mit mon camarade dans un accès d'humeur qui dura jusqu'au retour.

Le surplus de notre chasse ne mérite pas les honneurs de l'impression. Au retour, nous nous égarâmes dans ces bois indéfinis, et nous courions grand risque d'y passer la nuit, sans les voix argentines des demoiselles Bulow et la pédale de leur papa, qui avaient eu la bonté de venir au-devant de nous, et qui nous aidèrent à nous en tirer.

Les quatre sœurs s'étaient mises sous les armes : des robes très fraîches, des ceintures neuves, de jolis chapeaux et une chaussure soignée annoncèrent qu'on avait fait quelques frais pour nous, et j'eus, de mon côté, l'intention d'être aimable pour celle de ces demoiselles qui vint prendre mon bras, tout aussi propriétairement que si elle eût été ma femme.

En arrivant à la ferme, nous trouvâmes le souper

servi ; mais, avant que d'en profiter, nous nous assîmes un instant auprès d'un feu vif et brillant qu'on avait allumé pour nous, quoique le temps n'eût pas indiqué cette précaution. Nous nous en trouvâmes très bien, et fûmes délassés comme par enchantement.

Cette pratique venait sans doute des Indiens, qui ont toujours du feu dans leur case. Peut-être aussi est-ce une tradition de saint François de Sales, qui disait que le feu était bon douze mois de l'année.

Nous mangeâmes comme des affamés ; un ample bowl de punch vint nous aider à finir la soirée, et une conversation où notre hôte mit bien plus d'abandon que la veille nous conduisit assez avant la nuit.

Nous parlâmes de la guerre de l'Indépendance, où M. Bulow avait servi comme officier supérieur ; de M. de La Fayette, qui grandit sans cesse dans le souvenir des Américains, qui ne le désignent que par sa qualité (*the marquis*) ; de l'agriculture, qui, en ce temps, enrichissait les Etats-Unis, et enfin de cette chère France, que j'aimais bien plus depuis que j'avais été forcé de la quitter.

Pour reposer la conversation, M. Bulow disait de temps à autre à sa fille aînée : « Mariah ! give us a song. » Et elle nous chanta sans se faire prier, et avec un embarras charmant, la chanson nationale *Yankee doodle*, la complainte de la reine Marie et celle du major André, qui sont tout à fait populaires en ce pays. Maria avait pris quelques leçons, et, dans ces lieux élevés, passait pour une virtuose ; mais son chant tirait surtout son mérite de la qualité de sa voix, qui était à la fois douce, fraîche et accentuée.

Le lendemain, nous partîmes malgré les instances les plus amicales ; car là aussi j'avais des devoirs à remplir. Pendant qu'on préparait les chevaux, M. Bulow, m'ayant pris à part, me dit ces paroles remarquables :

« Vous voyez en moi, mon cher monsieur, un « homme heureux, s'il y en a un sous le ciel : tout ce

« qui vous entoure et ce que vous avez vu chez moi « sort de mes propriétés. Ces bas, mes filles les ont « tricotés ; mes souliers et mes habits proviennent de « mes troupeaux ; ils contribuent aussi, avec mon jar- « din et ma basse-cour, à me fournir une nourriture « simple et substantielle, et ce qui fait l'éloge de « notre gouvernement, c'est qu'on compte dans le « Connecticut des milliers de fermiers tout aussi con- « tents que moi, et dont les portes, de même que les « miennes, n'ont pas de serrures.

« Les impôts ici ne sont presque rien, et tant qu'ils « sont payés nous pouvons dormir sur les deux oreilles. « Le congrès favorise de tout son pouvoir notre indus- « trie naissante ; des facteurs se croisent en tout sens « pour nous débarrasser de ce que nous avons à ven- « dre, et j'ai de l'argent comptant pour longtemps, car « je viens de vendre, au prix de vingt-quatre dollars « le tonneau, la farine que je donne ordinairement « pour huit.

« Tout nous vient de la liberté que nous avons con- « quise et fondée sur de bonnes lois. Je suis maître « chez moi, et vous ne vous en étonnerez pas quand « vous saurez qu'on n'y entend jamais le bruit du tam- « bour, et que, hors le 4 juillet, anniversaire glorieux « de notre indépendance, on n'y voit ni soldats, ni uni- « formes, ni baïonnettes. »

Pendant tout le temps que dura notre retour, j'eus l'air absorbé dans de profondes réflexions : on croira peut-être que je m'occupais de la dernière allocution de M. Bulow ; mais j'avais bien d'autres sujets de méditation : je pensais à la manière dont je ferais cuire mon coq d'Inde, et je n'étais pas sans embarras, parce que je craignais de ne pas trouver à Hartford tout ce que j'aurais désiré, car je voulais m'élever un trophée en étalant avec avantage mes dépouilles opimes.

Je fais un douloureux sacrifice en supprimant les détails du travail profond dont le but était de traiter d'une manière distinguée les convives américains que

j'avais engagés. Il suffira de dire que les ailes de perdrix furent servies en papillote, et les écureuils gris courbouillonnés au vin de Madère.

Quant au dindon, qui faisait notre unique plat de rôti, il fut charmant à la vue, flatteur à l'odorat et délicieux au goût. Aussi, jusqu'à la consommation de la dernière de ses particules, on entendait tout autour de la table : « Very good ! exceedingly good ! oh ! dear « sir, what a glorious bit ! ». Très bon, extrêmement bon ! ô mon cher monsieur, quel glorieux morceau [1].

Du gibier.

On entend par gibier les animaux bons à manger qui vivent dans les bois et les campagnes, dans l'état de liberté naturelle.

Nous disons *bons à manger*, parce que quelques-uns de ces animaux ne sont pas compris sous la dénomination de gibier. Tels sont les renards, blaireaux, corbeaux, pies, chats-huants et autres : on les appelle *bêtes puantes*.

Nous divisons le gibier en trois séries :

La première commence à la grive et contient, en descendant, tous les oiseaux de moindre volume, appelés petits oiseaux.

La seconde commence en remontant au râle de genêt, à la bécasse, à la perdrix, au faisan, au lapin et au lièvre ; c'est le gibier proprement dit : gibier de

1. La chair de la dinde sauvage est plus colorée et plus parfumée que celle de la diude domestique.

J'ai appris avec plaisir que mon estimable collègue, M. Bosc, en avait tué dans la Caroline, qu'il les avait trouvées excellentes, et surtout bien meilleures que celles que nous élevons en Europe. Aussi conseille-t-il à ceux qui en élèvent de leur donner le plus de liberté possible, de les conduire aux champs et même dans les bois, pour en rehausser le goût et les rapprocher d'autant de l'espèce primitive (*Annales d'agriculture*, cah. du 28 février 1321).

terre et gibier de marais, gibier de poil, gibier de plume.

La troisième est plus connue sous le nom de venaison ; elle se compose du sanglier, du chevreuil et de tous les autres animaux fissipèdes.

Le gibier fait les délices de nos tables ; c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût et facile à digérer toutes les fois que l'individu est jeune.

Mais ces qualités n'y sont pas tellement inhérentes qu'elles ne dépendent beaucoup de l'habileté du préparateur qui s'en occupe. Jetez dans un pot du sel, de l'eau et un morceau de bœuf, vous en retirerez du bouilli et du potage. Au bœuf, substituez du sanglier ou de chevreuil, vous n'aurez rien de bon ; tout l'avantage, sous ce rapport, appartient à la viande de boucherie.

Mais sous les ordres d'un chef instruit, le gibier subit un grand nombre de modifications et transformations savantes, et fournit la plupart des mets de haute saveur qui constituent la cuisine transcendante.

Le gibier tire aussi une grande partie de son prix de la nature du sol où il se nourrit : le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne ; et quand le lièvre tué dans les plaines des environs de Paris ne paraît qu'un plat assez insignifiant, un levraut né sur les coteaux brûlés du Valromey ou du haut Dauphiné est peut-être le plus parfumé de tous les quadrupèdes.

Parmi les petits oiseaux, le premier, par ordre d'excellence, est sans contredit le becfigue.

Il s'engraisse au moins autant que le rouge-gorge ou l'ortolan, et la nature lui a donné en outre une amertume légère et un parfum unique si exquis, qu'ils engagent, remplissent et béatifient toutes les puissances dégustatrices. Si un becfigue était de la grosseur d'un faisan, on le paierait certainement à l'égal d'un arpent de terre.

C'est grand dommage que cet oiseau privilégié se

voie si rarement à Paris : il en arrive à la vérité quelques-uns, mais il leur manque la graisse qui fait tout leur mérite, et on peut dire qu'ils ressemblent à peine à ceux qu'on voit dans les départements de l'est ou du midi de la France [1].

Peu de gens savent manger les petits oiseaux ; en voici la méthode, telle qu'elle m'a été confidentiellement transmise par le chanoine Charcot, gourmand par état et gastronome parfait, trente ans avant que le nom fut connu.

Prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupoudrez-le d'un peu de sel, ôtez-en le gésier, enfoncez-le adroitement dans votre bouche, mordez et tranchez tout près de vos doitgs, et mâchez vivement : il en résulte un suc assez abondant pour envelopper tout l'organe, et vous goûterez un plaisir inconnu au vulgaire.

La caille est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon et de plus aimable. Une caille bien grasse plaît également par son goût, sa forme et sa couleur. On fait acte d'ignorance toutes les fois qu'on la sert autrement que rôtie ou en papillotes, parce que son parfum est très fugace, et toutes les fois que l'animal est en contact avec un liquide, il se dissout, s'évapore et se perd.

La bécasse est encore un oiseau très distingué, mais

1. J'ai entendu parler à Belley, dans ma jeunesse, du jésuite Fabi, né dans ce diocèse, et du goût particulier qu'il avait pour les becfigues.

Dès qu'on en entendait crier, on disait : Voilà les becfigues, le père Fabi est en route. Effectivement, il ne manquait jamais d'arriver le 1er septembre avec un ami : ils venaient s'en régaler pendant tout le passage ; chacun se faisait un plaisir de les inviter, et ils partaient vers le 25.

Tant qu'il fut en France, il ne manqua jamais de faire son voyage ornithophilique, et ne l'interrompit que quand il fut envoyé à Rome, où il mourut pénitencier en 1688.

Le père Fabi (Honoré), était un homme de grand savoir ; il a fait divers ouvrages de théologie et de physique, dans l'un desquels il cherche à prouver qu'il avait découvert la circulation du sang avant ou du moins aussitôt qu'Harvey.

peu de gens en connaissent tous les charmes. Une bécasse n'est dans toute sa gloire que quand elle a été rôtie sous les yeux d'un chasseur, surtout du chasseur qui l'a tuée ; alors la rôtie est confectionnée suivant les règles voulues, et la bouche s'inonde de délices.

Au-dessus des précédents, et même de tous, devrait se placer le faisan ; mais peu de mortels savent le présenter à point.

Un faisan mangé dans la première huitaine de sa mort ne vaut ni une perdrix, ni un poulet, car son mérite consiste dans son arome.

La science a considéré l'expansion de cet arome, l'expérience l'a mise en action, et un faisan saisi pour son infocation est un morceau digne des gourmands les plus exaltés.

Un faisan aux truffes est moins bon qu'on ne pourrait le croire ; l'oiseau est trop sec pour oindre le tubercule, et d'ailleurs le fumet de l'un et le parfum de l'autre se naturalisent en s'unissant, ou plutôt ne se conviennent pas.

Du poisson.

La science moderne a vérifié l'exactitude des assertions de Brillat Savarin en ce qui concerne les huîtres. Ces mollusques contiennent plus de 80 °/o d'eau. C'est le plus agréable, mais aussi le moins substantiel des aliments.

Quelques savants, d'ailleurs peu orthodoxes, ont prétendu que l'Océan avait été le berceau commun de tout ce qui existe ; que l'espèce humaine elle-même était née dans la mer, et qu'elle ne devait son état actuel qu'à l'influence de l'air et aux habitudes qu'elle a été obligée de prendre pour séjourner dans ce nouvel élément.

Quoi qu'il en soit, il est au moins certain que l'empire des eaux contient une immense quantité d'êtres de toutes les formes et de toutes les dimensions, qui

jouissent des propriétés vitales dans des proportions très différentes, et suivant un mode qui n'est point le même que celui des animaux à sang chaud.

Il n'est pas moins vrai qu'il présente, en tout temps et partout, une masse énorme d'aliments, et que, dans l'état actuel de la science, il introduit sur nos tables la plus agréable variété.

Le poisson, moins nourrissant que la chair, plus succulent que les végétaux, est un *mezzo termine* qui convient à presque tous les tempéraments et qu'on peut permettre même aux convalescents.

Les Grecs et les Romains, quoique moins avancés que nous dans l'art d'assaisonner les poissons, n'en faisaient pas moins très grand cas, et poussaient la délicatesse jusqu'à pouvoir deviner au goût en quelles eaux ils avaient été pris.

Ils en conservaient dans des viviers, et on connaît la cruauté de Vadius Pollion, qui nourrissait des murènes avec les corps des esclaves qu'il faisait mourir : cruauté que l'empereur Domitien désapprouva hautement, mais qu'il aurait dû punir.

Un grand débat s'est élevé sur la question de savoir lequel doit l'emporter, du poisson de mer ou du poisson d'eau douce.

Le différend ne sera probablement jamais jugé conformément au proverbe espagnol, *sobre los gustos, no hai disputa*. Chacun est affecté à sa manière : ces sensations fugitives ne peuvent s'exprimer par aucun caractère connu, et il n'y a pas d'échelle pour estimer si un cabillaud, une sole ou un turbot valent mieux qu'une truite saumonée, un brochet de haut bord, ou même une tanche de six ou sept livres.

Il est bien convenu que le poisson est beaucoup moins nourrissant que la viande, soit parce qu'il ne contient point d'osmazôme, soit parce qu'étant bien plus léger en poids, sous le même volume, il contient moins de matière. Le coquillage, et spécialement les huîtres, fournissent peu de substance nutritive ; c'est ce qui fait

qu'on n'en peut manger beaucoup sans nuire au repas qui suit immédiatement.

On se souvient qu'autrefois un festin de quelque apparat commençait ordinairement par des huîtres, et qu'il se trouvait toujours un bon nombre de convives qui ne s'arrêtaient pas sans en avoir avalé *une grosse* (douze douzaines, cent quarante-quatre). J'ai voulu savoir quel était le poids de cette avant-garde, et j'ai vérifié qu'une douzaine d'huîtres (eau comprise) pesait *quatre onces*, poids marchand : ce qui donne pour la grosse *trois livres*. Or, je regarde comme certain que les mêmes personnes, qui n'en dînaient pas moins bien après les huîtres, eussent été complètement rassasiées si elles avaient mangé la même quantité de viande, quand même ç'aurait été de la chair de poulet.

Anecdote.

En 1798, j'étais à Versailles, en qualité de commissaire du Directoire, et j'avais des relations assez fréquentes avec le sieur Laporte, greffier du tribunal du département ; il était grand amateur d'huîtres et se plaignait de n'en avoir jamais mangé à satiété, ou, comme il le disait : *tout son soûl*.

Je résolus de lui procurer cette satisfaction, et, à cet effet, je l'invitai à dîner avec moi le lendemain.

Il vint : je lui tins compagnie jusqu'à la troisième douzaine, après quoi je le laissai aller seul. Il alla ainsi jusqu'à la trente-deuxième, c'est-à-dire pendant plus d'une heure, car l'ouvreuse n'était pas bien habile.

Cependant j'étais dans l'inaction, et comme c'est à table qu'elle est vraiment pénible, j'arrêtai mon convive au moment où il était le plus entrain : « Mon cher, « lui dis-je, votre destin n'est pas de manger aujour- « d'hui *votre soûl* d'huîtres, dînons. » Nous dînâmes, et il se comporta avec la vigueur et la tenue d'un homme qui aurait été à jeun.

Muria. — Garum.

On ne sait pas au juste ce que c'est que le muria et le garum mais la cuisine antique était à la mode sous la Restauration et sous l'Empire, et Brillat-Savarin avait lu, sans nul doute, les quatre volumes De la cuisine chez les anciens *du célèbre Carême et le traité* De re Coquinaria *du gourmand Apicius.*

Les anciens tiraient du poisson deux assaisonnements de très haut goût : le *muria* et le *garum.*

Le premier n'était que la saumure de thon, ou, pour parler plus exactement, la substance liquide que le mélange de sel faisait découler de ce poisson.

Le *garum*, qui était plus cher, nous est beaucoup moins connu. On croit qu'on le tirait par expression des entrailles marinées du scombre ou maquereau ; mais alors rien ne rendrait raison de ce haut prix. Il y a lieu de croire que c'était une sauce étrangère, et peut-être n'était-ce autre chose que le *soy* qui nous vient de l'Inde, et qu'on sait être le résultat de poissons fermentés avec des champignons.

Certains peuples, par leur position, sont réduits à vivre presque uniquement de poisson ; ils en nourrissent pareillement leurs animaux de travail, que l'habitude finit par soumettre à ces aliments insolites ; ils en fument même leurs terres, et cependant la mer qui les environne ne cesse pas de leur en fournir toujours la même quantité.

On a remarqué que ces peuples ont moins de courage que ceux qui se nourrissent de chair ; ils sont pâles, ce qui n'est point étonnant, parce que, d'après les éléments dont le poisson est composé, il doit plus augmenter la lymphe que réparer le sang.

On a pareillement observé parmi les nations ichthyophages des exemples nombreux de longévité, soit parce qu'une nourriture peu substantielle et plus légère leur sauve les inconvénients de la pléthore, soit que les sucs

qu'elle contient, n'étant destinés par la nature qu'à former au au plus des arêtes et des cartilages qui n'ont jamais une grande durée, l'usage habituel qu'en font les hommes retarde chez eux de quelques années la solidification de toutes les parties du corps, qui devient enfin la cause nécessaire de la mort naturelle.

La gastronomie analytique a cherché à examiner quels sont, sur l'économie animale, les effets du régime ichthyaque, et des observations unanimes ont démontré qu'il agit fortement sur le génésique, et éveille chez les deux sexes l'instinct de la reproduction.

L'effet une fois connu, on en trouva d'abord deux causes tellement immédiates qu'elles étaient à la portée de tout le monde, savoir : 1° diverses manières de préparer le poisson, dont les assaisonnements sont évidemment irritants, tels que le caviar, les harengs-saurs, le thon mariné, la morue, le stock-fish, et autres pareils ; 2° les sucs divers dont le poisson est imbibé, qui sont éminemment inflammables, et s'oxygènent et se rancissent par la digestion.

Une analyse plus profonde en a découvert une troisième encore plus active, savoir : la présence du phosphore qui se trouve tout formé dans les laites, et qui ne manque pas de se montrer dans les matières en décomposition.

Ces vérités physiques étaient sans doute ignorées de ces législateurs ecclésiastiques qui imposent la diète quadragésimale à diverses communautés de moines, telles que les Chartreux, les Récollets, les Trappistes et les Carmes-Déchaux réformés par sainte Thérèse ; car on ne peut pas supposer qu'ils aient eu pour but de rendre encore plus difficile l'observance du vœu de chasteté, déjà si antisocial.

Sans doute, dans cet état de choses, des victoires éclatantes ont été remportées, des sens bien rebelles ont été soumis ; mais aussi que de chutes, que de défaites ! Il faut qu'elles aient été bien avérées, puisqu'elles finirent par donner à un ordre religieux une

réputation semblable à celle d'Hercule chez les filles de Danaüs ou du maréchal de Saxe auprès de Melle Lecouvreur.

Au reste, ils auraient pu être éclairés par une anecdote déjà ancienne, puisqu'elle nous est venue par les croisades.

Le sultan Saladin, voulant éprouver jusqu'à quel point pouvait aller la continence des derviches, en prit deux dans son palais, et pendant un certain espace de temps les fit nourrir des viandes les plus succulentes.

Bientôt la trace des sévérités qu'ils avaient exercées sur eux-mêmes s'effaça, et leur embonpoint commença à reparaître.

Dans cet état, on leur donna pour compagnes deux odalisques d'une beauté toute-puissante ; mais elles échouèrent dans leurs attaques les mieux dirigées, et les deux saints sortirent d'une épreuve aussi délicate, purs comme le diamant de Visapour.

Le sultan les garda encore dans son palais, et pour célébrer leur triomphe, leur fit faire pendant plusieurs semaines une chère également soignée, mais exclusivement en poisson.

A peu de jours de là, on les soumit de nouveau au pouvoir réuni de la jeunesse et de la beauté ; mais cette fois, la nature fut la plus forte, et les trop heureux cénobites succombèrent... étonnamment.

Dans l'état actuel de nos connaissances, il est probable que, si le cours des choses ramenait quelque ordre monacal, les supérieurs chargés de le diriger adopteraient un régime plus favorable à l'accomplissement de leurs devoirs.

De la vertu érotique des truffes.

Les vertus érotiques de la truffe, sur lesquelles l'auteur s'étend avec complaisance, sont déjà signalées dans les traités érotiques des Indous et des Musulmans, mais les truffes ne

commencèrent à être d'une consommation courante en France qu'un peu avant l'époque de la Révolution. Lorsque parut la Physiologie du goût, *ces cryptogames étaient encore d'un prix très élevé, et ils étaient considérés comme un objet de haut luxe.*

Depuis Brillat-Savarin, on a trouvé le moyen de favoriser la production de la truffe par la plantation de chênes truffiers, par le choix des terrains et par des fumures appropriées, mais elles coûtent toujours cher et il en sera de même jusqu'à ce qu'on soit parvenu à industrialiser leur culture.

Les Romains ont connu la truffe ; mais il ne paraît pas que l'espèce française soit parvenue jusqu'à eux. Celles dont ils faisaient leurs délices leur venaient de Grèce, d'Afrique, et principalement de Libye ; la substance en était blanche et rougeâtre, et les truffes de Libye étaient les plus recherchées, comme à la fois plus délicates et plus parfumées.

Des Romains jusqu'à nous il y a eu un long interrègne, et la résurrection des truffes est assez récente, car j'ai lu plusieurs anciens dispensaires où il n'en est pas mention : on peut même dire que la génération qui s'écoule au moment ou j'écris en a été presque témoin.

Vers 1780, les truffes étaient rares à Paris ; on n'en trouvait, et seulement en petite quantité, qu'à l'hôtel des Américains et à l'hôtel de Provence, et une dinde truffée était un objet de luxe qu'on ne voyait qu'à la table des plus grands seigneurs ou chez les filles entretenues.

Nous devons leur multiplication aux marchands de comestibles, dont le nombre s'est fort accru, et qui, voyant que cette marchandise prenait faveur, en ont fait demander dans tout le royaume, et qui, les payant bien et les faisant arriver par les courriers de la malle et par la diligence, en ont rendu la recherche générale ; car, puisqu'on ne peut pas les planter, ce n'est qu'en les recherchant avec soin qu'on peut en augmenter la consommation.

On peut dire qu'au moment où j'écris (1825), la gloire de la truffe est à son apogée. On n'ose pas dire qu'on s'est trouvé à un repas où il n'y aurait pas eu une pièce truffée. Quelque bonne en soi que puisse être une entrée, elle se présente mal si elle n'est pas enrichie de truffes. Qui n'a pas senti sa bouche se mouiller en entendant parler de *truffes à la provençale ?*

Un sauté de truffes est un plat dont la maîtresse de la maison se réserve de faire les honneurs ; bref, la truffe est le diamant de la cuisine.

J'ai cherché la raison de cette préférence, car il m'a semblé que plusieurs autres substances avaient un droit légal à cet honneur ; et je l'ai trouvée dans la persuasion assez générale où l'on est que la truffe dispose aux plaisirs génésiques ; et, qui plus est, je me suis assuré que la plus grande partie de nos perfections, de nos prédilections et de nos admirations proviennent de la même cause, tant est puissant et général le servage où nous tient ce sens tyrannique et capricieux !

Cette découverte m'a conduit à désirer de savoir si l'effet est réel et l'opinion fondée en réalité.

Une pareille recherche est sans doute scabreuse et pourrait prêter à rire aux malins ; mais, honni soit qui mal y pense ! toute vérité est bonne à découvrir.

Je me suis d'abord adressé aux dames, parce qu'elles ont le coup d'œil juste et le tact fin ; mais je me suis bientôt aperçu que j'aurais dû commencer cette disquisition quarante ans plus tôt, et je n'ai reçu que des réponses ironiques ou évasives : une seule y a mis de la bonne foi, et je vais la laisser parler ; c'est une femme spirituelle sans prétention, vertueuse sans bégueulerie, et pour qui l'amour n'est plus qu'un souvenir aimable.

« Monsieur, me dit-elle, dans le temps où l'on soupait encore, je soupai un jour chez moi en trio « avec mon mari et un de mes amis. Verseuil (c'était « le nom de cet ami) était beau garçon, ne manquait « pas d'esprit, et venait souvent chez moi ; mais il ne

« m'avait jamais rien dit qui pût le faire regarder
« comme mon amant ; et s'il me faisait la cour, c'était
« d'une manière si enveloppée qu'il n'y a qu'une sotte
« qui eût pu s'en fâcher. Il paraissait, ce jour-là, des-
« tiné à me tenir compagnie pendant le reste de la
« soirée, car mon mari avait un rendez-vous d'affaires,
« et devait nous quitter bientôt. Notre souper, assez
« léger d'ailleurs, avait cependant pour base une su-
« perbe volaille truffée. Le subdélégué de Périgueux
« nous l'avait envoyée. En ce temps, c'était un cadeau ;
« et d'après son origine, vous pensez bien que c'était
« une perfection. Les truffes surtout étaient délicieu-
« ses, et vous savez que je les aime beaucoup : cepen-
« dant je me contins ; je bus aussi qu'un seul verre
« de champagne ; j'avais je ne sais quel pressentiment
« de femme que la soirée ne se passerait pas sans
« quelque événement. Bientôt mon mari partit et me
« laissa seule avec Verseuil, qu'il regardait comme tout
« à fait sans conséquence. La conversation roula
« d'abord sur des sujets indifférents : mais elle ne
« tarda pas à prendre une tournure plus serrée et plus
« intéressante. Verseuil fut successivement flatteur,
« expansif, affectueux, caressant, et voyant que je ne
« faisais que plaisanter de tant de belles choses, il
« devint si pressant que je ne pus plus me tromper sur
« ses prétentions. Alors je me réveillai comme d'un
« songe, et me défendis avec d'autant plus de franchise
« que mon cœur ne me disait rien pour lui. Il persistait
« avec une action qui pouvait devenir tout à fait offen-
« sante ; j'eus beaucoup de peine à le ramener ; et
« j'avoue à ma honte, que je n'y parvins que parce
« que j'eus l'art de lui faire croire que toute espérance
« ne lui serait pas interdite. Enfin il me quitta ; j'al-
« lai me coucher et dormis tout d'un somme. Mais le
« lendemain fut le jour du jugement ; j'examinai ma
« conduite de la veille et je la trouvai répréhensible.
« J'aurais dû arrêter Verseuil dès les premières
« phrases et ne pas me prêter à une conversation qui

« ne présageait rien de bon. Ma fierté aurait dû se ré-
« veiller plus tôt, mes yeux s'armer de sévérité ; j'au-
« rais dû sonner, crier, me fâcher, faire enfin tout ce
« que je ne fis pas. Que vous dirai-je, monsieur ? Je
« mis tout cela sur le compte des truffes ; je suis réel-
« lement persuadée qu'elles m'avaient donné une pré-
« disposition dangereuse ; et si je n'y renonçai pas (ce
« qui eût été trop rigoureux), du moins je n'en mange
« jamais sans que le plaisir qu'elles me causent ne
« soit mêlé d'un peu de défiance. »

Un aveu, quel que franc qu'il soit, ne peut jamais faire doctrine. J'ai donc cherché des renseignements ultérieurs ; j'ai rassemblé mes souvenirs, j'ai consulté les hommes qui, par état, sont investis de plus de confiance individuelle ; je les ai réunis en comité, en tribunal, en sénat, en sanhédrin, en aréopage, et nous avons rendu la décision suivante pour être commentée par les littérateurs du xxv[e] siècle.

« La truffe n'est point un aphrodisiaque positif,
« mais elle peut, en certaines occasions, rendre les
« femmes plus tendres et les hommes plus aimables. »

On trouve en Piémont les truffes blanches, qui sont très estimées ; elles ont un petit goût d'ail qui ne nuit point à leur perfection, parce qu'il ne donne lieu à aucun retour désagréable.

Les meilleures truffes de France viennent du Périgord et de la haute Provence ; c'est vers le mois de janvier qu'elles ont tout leur parfum.

Il en vient aussi en Bugey, qui sont de très haute qualité, mais cette espèce a le défaut de ne pas se conserver. J'ai fait, pour les offrir aux flaneurs des bords de la Seine, quatre tentatives dont une seule a réussi ; mais pour lors ils jouirent de la bonté de la chose et du mérite de la difficulté vaincue.

Les truffes de Bourgogne et du Dauphiné sont de qualité inférieure ; elles sont dures et manquent d'avoine ; ainsi il y a truffes et truffes, comme il y a fagots et fagots.

Les truffes sont-elles indigestes ?

Il ne nous reste plus qu'à examiner si la truffe est indigeste.

Nous répondrons négativement.

Cette décision officielle et en dernier ressort est fondée :

1° Sur la nature de l'objet même à examiner (la truffe est un aliment facile à mâcher, léger de poids, et qui n'a en soi rien de dur ni de coriace) ;

2° Sur nos observations pendant plus de cinquante ans, qui se sont écoulés sans que nous ayons vu en indigestion aucun mangeur de truffes ;

3° Sur l'attestation des plus célèbres praticiens de Paris, cité admirablement gourmande et truffivore par excellence ;

4° Enfin, sur la conduite journalière de ces docteurs de la loi qui, toutes choses égales, consomment plus de truffes qu'aucune autre classe de citoyens ; témoin entre autres, le docteur Malouet, qui en absorbait des quantités à indigérer un éléphant, et qui n'en a pas moins vécu jusqu'à quatre-vingt-six ans.

Ainsi, on peut regarder comme certain que la truffe est un aliment aussi sain qu'agréable, et qui, pris avec modération, passe comme une lettre à la poste.

Ce n'est pas qu'on ne puisse être indisposé à la suite d'un grand repas où, entre autres choses, on aurait mangé des truffes ; mais ces accidents n'arrivent qu'à ceux qui s'étant déjà au premier service, bourrés comme des canons, se crèvent encore au second pour ne pas laisser passer intactes les bonnes choses qui leur sont offertes.

Alors ce n'est point la faute des truffes, et on peut assurer qu'ils seraient encore plus malades, si, au lieu de truffes, ils avaient, en pareille circonstance, avalé la même quantité de pommes de terre.

Finissons par un fait qui montre combien il est facile de se tromper quand on n'observe pas avec soin.

J'avais un jour invité à dîner M. S..., vieillard fort aimable, et gourmand au plus haut de l'échelle. Soit parce que je ne connaissais pas ses goûts, soit pour prouver à tous mes convives que j'avais leur jouissance à cœur, je n'avais pas épargné les truffes, et elles se présentaient sous l'égide d'un dindon vierge avantageusement farci.

M. S... en mangea avec énergie, et comme je savais que jusque-là il n'en était pas mort, je le laissai faire, en l'exhortant à ne pas se presser, parce que personne ne voulait attenter à la propriété qui lui était acquise.

Tout se passa très bien, et on se sépara assez tard; mais, arrivé chez lui, M. S... fut saisi de violentes coliques d'estomac, avec des envies de vomir, une toux convulsive et un malaise général.

Cet état dura quelque temps et donnait de l'inquiétude ; on criait déjà à l'indigestion de truffes, quand la nature vint au secours du patient. M. S... ouvrit sa large bouche, et éructa violemment un seul fragment de truffes qui alla frapper la tapisserie, et rebondit avec force, non sans danger pour ceux qui lui donnaient des soins.

Au même instant tous les symptômes fâcheux cessèrent, la tranquillité reparut, la digestion reprit son cours, le malade s'endormit, et se réveilla le lendemain dispos et tout à fait sans rancune.

La cause du mal fut bientôt connue. M. S... mange depuis longtemps ; ses dents n'ont pas pu soutenir le travail qu'il leur a imposé : plusieurs de ces précieux osselets ont émigré, et les autres ne conservent pas la coïncidence désirable.

Dans cet état de choses, une truffe avait échappé à la mastication, et s'était, presque entière, précipitée dans l'abîme ; l'action de la digestion l'avait portée vers le pylore, où elle s'était momentanément enga-

gée : c'est cet engagement mécanique qui avait causé le mal comme l'expulsion en fut le remède.

Ainsi il n'y eut jamais indigestion, mais seulement supposition d'un corps étranger.

C'est ce qui fut décidé par le comité consultatif qui vit la pièce de conviction, et qui voulut bien m'agréer pour rapporteur.

M. S... n'en est pas, pour cela, resté moins fidèlement attaché à la truffe ; il l'aborde toujours avec la même audace ; mais il a soin de la mâcher avec plus de précision, de l'avaler avec plus de prudence ; et il remercie Dieu, dans la joie de son cœur, de ce que cette précaution sanitaire lui procure une prolongation de jouissances.

Du sucre.

Au terme où la science est parvenue aujourd'hui, on entend par *sucre* une substance douce au goût, cristallisable, et qui, par la fermentation, se résout en acide carbonique et en alcool.

Autrefois on entendait par *sucre* le suc épaissi et cristallisé de la canne (*arundo saccharifera*).

Ce roseau est originaire des Indes ; cependant il est certain que les Romains ne connaissaient pas le sucre comme chose usuelle, ni comme cristallisation.

Quelques pages des livres anciens peuvent bien faire croire qu'on avait remarqué, dans certains roseaux, une partie extractive et douce. Lucain a dit :

> Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos.

Mais d'une eau édulcorée par le sucre de canne, au sucre tel que nous l'avons, il y a loin ; et chez les Romains l'art n'était point encore assez avancé pour y parvenir.

C'est dans les colonies du nouveau monde que le

sucre a véritablement pris naissance ; la canne y a été importée il y a environ deux siècles : elle y prospère. On a cherché à utiliser le doux jus qui en découle, et, de tâtonnements en tâtonnements, on est parvenu à en extraire successivement du vesou, du sirop, du sucre terré, de la mélasse et du sucre raffiné à différents degrés.

La culture de la canne à sucre est devenue un objet de la plus haute importance, car elle est une source de richesse, soit pour ceux qui la font cultiver, soit pour ceux qui commercent de son produit, soit pour ceux qui l'élaborent, soit enfin pour les gouvernements qui le soumettent aux impositions.

Du sucre indigène.

On peut compléter les renseignements donnés par Brillat-Savarin, en disant que le sucre est un aliment respiratoire et non échauffant, comme on le croit vulgairement. Le sucre empêche la putréfaction et la décomposition des matières animales et végétales ; 15 à 20 grammes de cassonade introduits dans l'intérieur d'un saumon suffisent à le conserver. Les sucs de fruits additionnés de sucre ne s'altèrent pas ; de là les sirops et les confitures. Connu de toute antiquité des Chinois et des Indous, il l'a été des Grecs seulement à l'époque d'Alexandre le Grand, mais son usage était restreint. On ne le servait qu'à la table des rois, plus tard on le vendit chez les apothicaires comme un médicament. Ce n'est qu'après la découverte de l'Amérique qu'il devint d'un emploi commun et journalier.

C'est le blocus continental qui en isolant la France de ses colonies et en faisant monter le prix du sucre de canne à un taux exhorbitant, donna lieu à la fabrication industrielle du sucre de betterave.

On a cru pendant longtemps qu'il ne fallait pas moins que la chaleur des tropiques pour faire élaborer le sucre ; mais vers 1740 Margraff le découvrit dans quelques plantes des zones tempérées, et entre autres dans la betterave ; et cette vérité fut poussée jusqu'à

la démonstration, par les travaux que fit à Berlin le professeur Achard.

Au commencement du XIX[e] siècle, les circonstances ayant rendu le sucre rare, et par conséquent cher en France, le gouvernement en fit l'objet de larecherche des savants.

Cet appel eut un plein succès : on s'assura que le sucre était abondamment répandu dans le règne végétal ; on le découvrit dans le raisin, dans la châtaigne, dans la pomme de terre, et surtout dans la betterave.

Cette dernière plante devint l'objet d'une grande culture et d'une foule de tentatives qui prouvèrent que l'ancien monde pouvait, sous ce rapport, se passer du nouveau. La France se couvrit de manufactures qui travaillèrent avec divers succès, et la saccharification s'y naturalisa : art nouveau, et que les circonstances peuvent quelque jour rappeler.

Lorsque le sucre de betterave fut dans le commerce, les gens de parti, les roturiers et les ignorants trouvèrent qu'il avait mauvais goût, qu'il sucrait mal : quelques-uns même prétendirent qu'il était malsain.

Des expériences exactes et multipliées ont prouvé le contraire, et M. le comte Chaptal en a inséré le résultat dans son excellent livre : *La chimie appliquée à l'agriculture*, tome II, page 12, 1[re] édition.

« Les sucres qui proviennent de ces diverses plantes, « dit ce célèbre chimiste, sont rigoureusement de même « nature et ne diffèrent en aucune manière, lorsqu'on « les a portés par le raffinage au même degré de pureté. « Le goût, la cristallisation, la couleur, la pesanteur, « sont absolument identiques, et l'on peut défier « l'homme le plus habitué à juger ces produits ou à les « consommer de les distinguer l'un de l'autre. »

On aura un exemple frappant de la force des préjugés et de la peine que la vérité trouve à s'établir, quand on saura que, sur cent sujets de la Grande-Bretagne pris indistinctement, il n'y en a pas dix qui croient qu'on puisse faire du sucre avec de la betterave.

Divers usages du sucre.

Le sucre est entré dans le monde par l'officine des apothicaires. Il devait y jouer un grand rôle, car, pour désigner quelqu'un à qui il aurait manqué quelque chose essentielle, on disait : *C'est comme un apothicaire sans sucre.*

Il suffisait qu'il vint de là pour qu'on le reçût avec défaveur : les uns disaient qu'il était échauffant ; d'autres qu'il attaquait la poitrine ; quelques-uns, qu'il disposait à l'apoplexie : mais la calomnie fut obligée de s'enfuir devant la vérité, et il y a plus de quatre-vingts ans que fut proféré ce mémorable apophthegme : *Le sucre ne fait mal qu'à la bourse.*

Sous une égide aussi impénétrable, l'usage du sucre est devenu chaque jour plus fréquent, plus général, et il n'est pas de substance alimentaire qui ait subi plus d'amalgames et de transformations.

Bien des personnes aiment à manger le sucre pur, et dans quelques cas, la plupart désespérés, la Faculté l'ordonne sous cette forme, comme un remède qui ne peut nuire, et qui n'a du moins rien de repoussant.

Mêlé à l'eau, il donne l'eau sucrée, boisson rafraîchissante, saine, agréable, et quelquefois salutaire comme remède.

Mêlé à l'eau en plus forte dose, et concentré par le feu, il donne les sirops, qui se chargent de tous les parfums, et présentent à toute heure un rafraîchissement qui plaît à tout le monde par sa variété.

Mêlé à l'eau, dont l'art vient ensuite soustraire le calorique, il donne les glaces, qui sont d'origine italienne, et dont l'importation paraît due à Catherine de Médicis.

Mêlé au vin, il donne un cordial, un restaurant tellement reconnu que, dans quelques pays, on en mouille des rôties qu'on porte aux nouveaux mariés la première nuit de leurs noces, de la même manière

qu'en pareille occasion on leur porte en Perse des pieds de mouton au vinaigre.

Mêlé à la farine et aux œufs, il donne les biscuits, les macarons, les croquignoles, les babas, et cette multitude de pâtisseries légères qui constituent l'art assez récent du pâtissier petit-fournier.

Mêlé avec le lait, il donne les crêmes, les blancs-mangers, et autres préparations d'office qui terminent si agréablement un second service, en substituant au goût substantiel des viandes un parfum plus fin et plus éthéré.

Mêlé au café, il en fait ressortir l'arôme.

Mêlé au café au lait, il donne un aliment léger, agréable, facile à se procurer, et qui convient parfaitement à ceux pour qui le travail de cabinet suit immédiatement le déjeuner. Le café au lait plaît aussi souverainement aux dames, mais l'œil clairvoyant de la science a découvert que son usage trop fréquent pouvait leur nuire dans ce qu'elles ont de plus cher.

Mêlé aux fruits et aux fleurs, il donne les confitures, les marmelades, les conserves, les pâtes et les candis, méthode conservatrice qui nous fait jouir du parfum de ces fruits et de ces fleurs longtemps après l'époque que la nature avait fixée pour leur durée.

Peut-être envisagé sous ce dernier rapport, le sucre pourrait-il être employé avec avantage dans l'art de l'embaumement, encore peu avancé parmi nous.

Enfin le sucre, mêlé à l'alcool, donne des liqueurs spiritueuses inventées, comme on le sait, pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV, et qui, saisissant le palais par leur énergie, et l'odorat par les gaz parfumés qui y sont joints, forment en ce moment le *nec plus ultra* des jouissances du goût.

L'usage du sucre ne se borne pas là. On peut dire qu'il est le condiment universel, et qu'il ne gâte rien. Quelques personnes en usent avec les viandes, quelquefois avec les légumes, et souvent avec les fruits à la main. Il est de rigueur dans les boissons composées le

plus à la mode, telles que le punch, le négus, le sillabub, et autres d'origine exotique ; et ses applications varient à l'infini, parce qu'elles se modifient au gré des peuples et des individus.

Telle est cette substance que les Français du temps de Louis XIII connaissaient à peine de nom, et qui, pour ceux du XIXe siècle, est devenue une denrée de première nécessité ; car il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain.

M. Delacroix, littérateur aussi aimable que fécond, se plaignait à Versailles du prix du sucre, qui, à cette époque, dépassait cinq francs la livre. « Ah ! disait-il « d'une voix douce et tendre, si jamais le sucre revient « à trente sous, je ne boirai jamais d'eau qu'elle ne « soit sucrée. » Ses vœux ont été exaucés ; il vit encore, et j'espère qu'il se sera tenu parole.

Origine du café.

Le premier cafier a été trouvé en Arabie, et, malgré les diverses transplantations que cet arbuste a subies, c'est encore de là que nous vient le meilleur café.

Une ancienne tradition porte que le café fut découvert par un berger, qui s'aperçut que son troupeau était dans une agitation et une hilarité particulières toutes les fois qu'il avait brouté les baies du cafier.

Quoi qu'il en soit de cette vieille histoire, l'honneur de la découverte n'appartiendrait qu'à moitié au chevrier observateur ; le surplus appartient incontestablement à celui qui, le premier, s'est avisé de torréfier cette fève.

Effectivement la décoction du café cru est une boisson insignifiante, mais la carbonisation y développe un arome et y forme une huile qui caractérisent le café tel que nous le prenons, et qui resteraient éternellement inconnus sans l'intervention de la chaleur.

Les Turcs, qui sont nos maîtres en cette partie, n'emploient point de moulin pour triturer le café ; ils le pilent dans des mortiers et avec des pilons de bois, et quand ces instruments ont été longtemps employés à cet usage, ils deviennent précieux et se vendent à de grands prix.

Il m'appartenait, à plusieurs titres, de vérifier si, en résultat, il y avait quelque différence, et laquelle des deux méthodes était préférable.

En conséquence, j'ai torréfié avec soin une livre de bon moka ; je l'ai séparée en deux portions égales, dont l'une a été moulue, et l'autre pilée à la manière des Turcs.

J'ai fait du café avec l'une et l'autre des poudres ; j'en ai pris de chacune pareil poids, et j'y ai versé pareil poids d'eau bouillante, agissant en tout avec une égalité parfaite.

J'ai goûté ce café, je l'ai fait déguster par les plus gros bonnets. L'opinion unanime a été que celui qui résultait de la poudre pilée était évidemment supérieur à celui provenu de la poudre moulue.

Chacun pourra répéter l'expérience. En attendant, je puis donner un exemple assez singulier de l'influence que peut avoir telle ou telle manière de manipuler.

« Monsieur, disait un jour Napoléon au sénateur « La place, comment se fait-il qu'un verre d'eau dans « lequel je fais fondre un morceau de sucre me paraisse « beaucoup meilleur que celui dans lequel je mets « pareille quantité de sucre pilé ? — Sire, répondit le « savant, il existe trois substances dont les principes « sont exactement les mêmes, savoir : le sucre, la « gomme et l'amidon ; elles ne diffèrent que par certaines conditions, dont la nature s'est réservé le « secret ; et je crois qu'il est possible que, dans la col- « lision qui s'exerce par le pilon, quelques portions « sucrées passent à l'état de gomme ou d'amidon, et « causent la différence qui a lieu en ce cas. »

Ce fait a eu quelque publicité, et des observations ultérieures ont confirmé la première.

Diverses manières de faire du café.

Le caféier est originaire du Soudan et de l'Abyssinie où l'on en faisait usage depuis la plus haute antiquité, mais ce n'est qu'à la fin du xv[e] *siècle qu'il passa en Arabie. On croit qu'un Mollah nommé Chadely fut le premier Arabe qui en prit pour combattre le sommeil qui l'empêchait de se livrer à la prière. La nouvelle boisson fut bientôt populaire dans tout l'Orient. Elle fut connue à Venise en* 1615, *enfin à Paris vers* 1667. *Un Arménien nommé Paskal, puis un Italien Procopio Gotelli ouvrirent à Paris les premiers cafés. Le Café Procope existe encore, à peu près intact, rue de l'Ancienne-Comédie.*

Il y a quelques années que toutes les idées se portèrent simultanément sur la meilleure manière de faire le café ; ce qui provenait, sans presque qu'on s'en doutât, de ce que le chef du gouvernement en prenait beaucoup.

On proposait de la faire sans le brûler, sans le mettre en poudre, de l'infuser à froid, de le faire bouillir pendant trois quarts d'heure, de le soumettre à l'autoclave, etc.

J'ai essayé dans le temps toutes ces méthodes et celles qu'on a proposées jusqu'à ce jour, et je me suis fixé, en connaissance de cause, à celle qu'on appelle *à la Dubelloy*, qui consiste à verser de l'eau bouillante sur le café mis dans un vase de porcelaine ou d'argent, percé de très petits trous. On prend cette première décoction, on la chauffe jusqu'à l'ébullition, on la repasse de nouveau, et on a un café aussi clair et aussi bon que possible.

J'ai essayé entre autres de faire du café dans une bouilloire à haute pression ; mais j'ai eu pour résultat un café chargé d'extractif et d'amertume, bon tout au plus à gratter le gosier d'un Cosaque.

Effets du café.

Le café excite le système nerveux, empêche le sommeil, rend l'esprit lucide et active la circulation du sang. Pris à l'excès il cause des douleurs d'estomac; sous son influence, la quantité des aliments nécessaires diminue. Le café vert est un remède contre la coqueluche. Le café noir mêlé au citron, coupe les fièvres intermittentes. On emploie aussi le café contre les empoisonnements par l'opium et les solanées.

Le principe actif du café est la caféine ($C^{16}H^{8}Az^{4}O^{4}$) *médicament très énergique qu'on extrait aussi du thé et de la coca.*

Les docteurs ont émis diverses opinions sur les propriétés sanitaires du café, et n'ont pas toujours été d'accord entre eux ; nous passerons à côté de cette mêlée, pour ne nous occuper que de la plus importante, savoir, de son influence sur les organes de la pensée.

Il est hors de doute que le café porte une grande excitation dans les puissances cérébrales : aussi tout homme qui en boit pour la première fois est sûr d'être privé d'une partie de son sommeil.

Quelquefois cet effet est adouci ou modifié par l'habitude; mais il est beaucoup d'individus sur lesquels cette excitation a toujours lieu, et qui, par conséquent, sont obligés de renoncer à l'usage du café.

J'ai dit que cet effet était modifié par l'habitude, ce qui n'empêche pas d'avoir lieu d'une autre manière, car j'ai observé que les personnes que le café n'empêche pas de dormir pendant la nuit, en ont besoin pour se tenir éveillées pendant le jour, et ne manquent pas de s'endormir pendant la soirée, quand elles n'en ont pas pris après leur dîner.

Il en est encore beaucoup d'autres qui sont soporeuses toute la journée, quand elles n'ont pas pris leur tasse de café dès le matin.

Voltaire et Buffon prenaient beaucoup de café; peut-être devaient-ils à cet usage, le premier, la clarté admi-

rable qu'on observe dans ses œuvres ; le second, l'harmonie enthousiaste qu'on trouve dans son style. Il est évident que plusieurs pages des *Traités sur l'homme*, sur le *chien*, le *tigre*, le *lion* et le *cheval* ont été écrites dans un état d'exaltation cérébrale extraordinaire.

L'insomnie causée par le café n'est pas pénible ; on a des perceptions très claires, et nulle envie de dormir, voilà tout. On n'est pas agité et malheureux comme quand l'insomnie provient de tout autre cause, ce qui n'empêche pas que cette excitation intempestive ne puisse à la longue devenir très nuisible.

Autrefois, il n'y avait que les personnes au moins d'un âge mûr qui prissent du café ; maintenant tout le monde en prend, et peut-être, est-ce le coup de fouet que l'esprit en reçoit qui fait marcher la foule immense qui assiège toutes les avenues de l'Olympe et du temple de Mémoire.

Le cordonnier, auteur de la tragédie de la *Reine de Palmyre*, que tout Paris a entendu lire, il y a quelques années, prenait beaucoup de café : aussi s'est-il élevé plus haut que le *menuisier de Nevers*, qui n'était qu'ivrogne.

Le café est une liqueur beaucoup plus énergique qu'on ne croit communément. Un homme bien constitué peut vivre longtemps en buvant deux bouteilles de vin chaque jour. Le même homme ne soutiendrait pas aussi longtemps une pareille quantité de café ; il deviendrait imbécile, ou mourrait de consomption.

J'ai vu à Londres, sur la place de Leicester, un homme que l'usage immodéré du café avait réduit en boule (*cripple*) ; il avait cessé de souffrir, s'était accoutumé à cet état, et s'était réduit à cinq ou six tasses par jour.

C'est une obligation pour tous les papas et mamans du monde d'interdire sévèrement le café à leurs enfants, s'ils ne veulent pas avoir de petites machines sèches, rabougries et vieilles à vingt ans. Cet avis est surtout fort à propos pour les Parisiens, dont les en-

fants n'ont pas toujours autant d'éléments de force et de santé que s'ils étaient nés dans certains départements, dans celui de l'Ain par exemple.

Du chocolat. — Son origine.

Tous les détails que donne Brillat-Savarin sont très exacts. Le chocolat doit ses propriétés réconfortantes et roboratives à la théobromine, il renferme aussi de la caféine.

Actuellement le chocolat est fabriqué industriellement et n'est plus vendu comme autrefois par les pharmaciens. Certaines usines en produisent jusqu'à trente mille kilogrammes par jour.

On est convenu d'appeler *chocolat* le mélange qui résulte de l'amande du cacao grillée avec le sucre et la canelle : telle est la définition classique du chocolat. Le sucre en fait partie intégrante, car avec du cacao tout seul on ne fait que de la pâte de cacao et non du chocolat. Quant au sucre, à la canelle et au cacao, on joint l'arome délicieux de la vanille, on atteint le *nec plus ultra* de la perfection à laquelle cette préparation peut être portée.

C'est à ce petit nombre de substances que le goût et l'expérience ont réduit les nombreux ingrédients qu'on avait tenté d'associer au cacao, tels que le poivre, le piment, l'anis, le gingembre, l'aciole et autres, dont on a successivement fait l'essai.

Le cacaoyer est indigène de l'Amérique méridionale ; on le trouve également dans les îles et sur le continent : mais on convient maintenant que les arbres qui donnent le meilleur fruit sont ceux qui croissent sur les bords du Maracaïbo, dans les vallées de Caracas et dans la riche province de Sokomusco. L'amande y est plus grasse, le sucre moins acerbe et l'arome plus exalté. Depuis que ces pays sont devenus plus accessibles, la comparaison a pu se faire tous les jours et les palais exercés ne s'y trompent plus.

Les dames espagnoles du nouveau monde aiment le chocolat jusqu'à la fureur, au point que, non contentes d'en prendre plusieurs fois par jour, elles s'en font quelquefois apporter à l'église. Cette sensualité leur a souvent attiré la censure des évêques ; mais ils ont fini par fermer les yeux, et le révérend père Escobar, dont le métaphysique fut aussi subtil que sa morale était accommodante, déclara formellement que le chocolat à l'eau ne rompait pas le jeûne, étirant ainsi, en faveur de ses pénitentes, l'ancien adage : *Liquidum non frangit jejunium.*

Le chocolat fut apporté en Espagne vers le XVIIe siècle, et l'usage en devint promptement populaire, par le goût très prononcé que marquèrent, pour cette boisson aromatique, les femmes et surtout les moines. Les mœurs n'ont point changé à cet égard ; et encore aujourd'hui, dans toute la Péninsule, on présente du chocolat dans toutes les occasions où il est de la politesse d'offrir quelques rafraîchissements.

Le chocolat passa les monts avec Anne d'Autriche, fille de Philippe II et épouse de Louis XIII. Les moines espagnols le firent aussi connaître par les cadeaux qu'ils en firent à leurs confrères de France. Les divers ambassadeurs d'Espagne contribuèrent à le mettre en vogue, et au commencement de la Régence il était plus universellement en usage que le café, parce qu'alors on le prenait comme un aliment agréable, tandis que le café ne passait encore que comme une boisson de luxe et de curiosité.

On sait que Linné appelle le cacao *cacao theobroma* (boisson des dieux). On a cherché une cause à cette qualification emphatique : les uns l'attribuent à ce que ce savant aimait passionnément le chocolat ; les autres à l'envie qu'il avait de plaire à son confesseur ; d'autres enfin à sa galanterie, en ce que c'est une reine qui en avait la première introduit l'usage (*Incertum*).

Propriétés du chocolat.

Le chocolat a donné lieu à de profondes dissertations dont le but était d'en déterminer la nature et les propriétés, et de le placer dans la catégorie des aliments chauds, froids ou tempérés; et il faut avouer que ces doctes écrits ont peu servi à la manifestation de la vérité.

Mais, avec le temps et l'expérience, ces deux grands maîtres, il est resté pour démontré que le chocolat, préparé avec soin, est un aliment aussi salutaire qu'agréable; qu'il est nourrissant, de facile digestion; qu'il n'a pas pour la beauté les inconvénients qu'on reproche au café, dont il est au contraire le remède; qu'il est très convenable aux personnes qui se livrent à une grande contention d'esprit, aux travaux de la chaire ou du barreau, et surtout aux voyageurs; qu'enfin il convient aux estomacs les plus faibles; qu'on en a eu de bons effets dans les maladies chroniques, et qu'il devient la dernière ressource dans les affections du pylore.

Quelques personnes se plaignent de ne pouvoir digérer le chocolat; d'autres, au contraire, prétendent qu'il ne les nourrit pas assez et qu'il passe trop vite.

Il est très probable que les premiers ne doivent s'en prendre qu'à eux-mêmes, et que le chocolat dont ils usent est de mauvaise qualité ou mal fabriqué; car le chocolat bon et bien fait doit passer dans tout estomac où il reste un peu de pouvoir digestif.

Quant aux autres, le remède est facile : il faut qu'ils renforcent leur déjeuner par le petit pâté, la côtelette ou le rognon à la brochette; qu'ils versent sur le tout un bon bowl de sokomusco, et qu'ils remercient Dieu de leur avoir donné un estomac d'une activité supérieure.

Quand on a bien et copieusement déjeuné, si on avale

sur le tout une ample tasse de bon chocolat, on aura parfaitement digéré trois heures après, et l'on dînera quand même... Par zèle pour la science et à force d'éloquence, j'ai fait tenter cette expérience à bien des dames, qui assuraient qu'elles en mourraient; elles s'en sont toujours trouvées à merveille, et n'ont pas manqué de glorifier le professeur.

Les personnes qui font usage de chocolat sont celles qui jouissent d'une santé plus constamment égale, et qui sont le moins sujettes à une foule de petits maux qui nuisent au bonheur de la vie; leur embonpoint est aussi plus stationnaire : ce sont deux avantages que chacun peut vérifier dans sa société, et parmi ceux dont le régime est connu.

C'est ici le vrai lieu de parler des propriétés du chocolat à l'ambre, propriétés que j'ai vérifiées par un grand nombre d'expériences, et dont je suis fier d'offrir le résultat à mes lecteurs.

Or donc, que tout homme qui aura bu quelques traits de trop à la coupe de la volupté; que tout homme qui aura passé à travailler une portion notable du temps qu'on doit passer à dormir ; que tout homme d'esprit qui se sentira temporairement devenu bête; que tout homme qui trouvera l'air humide, le temps long et l'atmosphère difficile à porter; que tout homme qui sera tourmenté d'une idée fixe qui lui ôtera la liberté de penser : que tous ceux-là, disons-nous, s'administrent un bon demi-litre de chocolat ambré, à raison de soixante à soixante-douze grains d'ambre par demi-kilogramme, et ils verront merveilles.

Dans ma manière particulière de spécifier les choses, je nomme le chocolat à l'ambre *chocolat des affligés*, parce que, dans chacun des divers états que j'ai désignés, on éprouve je ne sais quel sentiment *qui leur est commun*, et qui ressemble à l'affliction.

Difficultés pour faire du bon chocolat.

Ce chapitre renferme une assertion reconnue depuis inexacte. L'ambre gris n'est plus employé comme reconstituant depuis qu'on sait que c'est un aphrodisiaque énergique, connu des Orientaux depuis des siècles.

On fait en Espagne de fort bon chocolat ; mais on s'est dégoûté d'en faire venir parce que tous les préparateurs ne sont pas également habiles, et que, quand on l'a reçu mauvais, on est bien forcé de le consommer comme il est.

Les chocolats d'Italie conviennent peu aux Français : en général, le cacao est trop rôti ; ce qui rend le chocolat amer et peu nourrissant, parce qu'une partie de l'amande a passé à l'état de charbon.

Le chocolat étant devenu tout à fait usuel en France, tout le monde s'est avisé d'en faire ; mais peu sont arrivés à la perfection, parce que cette fabrication est bien loin d'être sans difficulté.

D'abord il faut connaître le bon cacao et *vouloir* en faire usage dans toute sa pureté, car il n'est pas de caisse de premier choix qui n'ait ses infériorités, et un intérêt mal entendu laisse souvent passer des amandes avariées, que le désir de bien faire devrait faire rejeter. Le rôtissage du cacao est encore une opération délicate ; elle exige un certain tact presque voisin de l'inspiration. Il est des ouvriers qui le tiennent de la nature et qui ne se trompent jamais.

Il faut encore un talent particulier pour bien régler la quantité de sucre qui doit entrer dans la composition ; elle ne doit point être invariable et routinière, mais se déterminer en raison composée du degré d'arome de l'amande et de celui de torréfaction auquel on s'est arrêté.

La trituration et le mélange ne demandent pas moins de soins, en ce que c'est de leur perfection absolue que

dépend en partie le plus ou moins de digestibilité du chocolat.

D'autres considérations doivent présider au choix et à la dose des aromates, qui ne doit pas être la même pour les chocolats destinés à être pris comme aliments, et pour ceux qui sont destinés à être mangés comme friandise. Elle doit varier aussi suivant que la masse doit ou ne doit pas recevoir de la vanille ; de sorte que, pour faire du chocolat exquis, il faut résoudre une quantité d'équations très subtiles, dont nous profitons sans nous douter qu'elles ont eu lieu.

Depuis quelque temps on a employé les machines pour la fabrication du chocolat; nous ne pensons pas que cette méthode ajoute rien à sa perfection, mais elle diminue de beaucoup la main-d'œuvre, et ceux qui ont adopté cette méthode pourraient donner la marchandise à meilleur marché. Cependant ils vendent ordinairement plus cher : ce qui nous apprend trop que le véritable esprit commercial n'est point encore naturalisé en France ; car, en bonne justice, la facilité procurée par les machines doit profiter également au marchand et au consommateur.

Manière officielle de préparer le chocolat.

Les Américains préparent leur pâte de cacao sans sucre. Lorsqu'ils veulent prendre du chocolat, ils font apporter de l'eau bouillante; chacun râpe dans sa tasse la quantité qu'il veut de cacao, verse de l'eau chaude dessus, et ajoute le sucre et les aromates comme il juge convenable.

Cette méthode ne convient ni à nos mœurs, ni à nos goûts, et nous voulons que le chocolat nous arrive tout préparé.

En cet état, la chimie transcendante nous a appris qu'il ne faut ni le râcler au couteau, ni le broyer au pilon, parce que la collision sèche qui a lieu dans les

deux cas amidonise quelques portions de sucre, et rend cette boisson plus fade.

Ainsi, pour faire du chocolat, c'est-à-dire pour le rendre propre à la consommation immédiate, on en prend environ une once et demie pour une tasse, qu'on fait dissoudre facilement dans l'eau, à mesure qu'elle s'échauffe, en la remuant avec une stapule de bois ; on la fait bouillir pendant un quart d'heure, pour que la solution prenne consistance, et on sert chaudement.

« Monsieur, me disait, il y a plus de cinquante ans, « Mme d'Arestrel, supérieure du couvent de la Visi- « tation à Belley, quand vous voudrez prendre du « bon chocolat, faites-le faire, dès la veille, dans une « cafetière de faïence, et laissez-le là. Le repos de « la nuit le concentre et lui donne un velouté qui le « rend meilleur. Le bon Dieu ne peut pas s'offenser « de ce petit raffinement, car il est lui-même tout « excellence. »

THÉORIE DE LA FRITURE

On verra comment dans ce chapitre Brillat-Savarin a su donner à une leçon de cuisine élémentaire les allures d'un poème épique. La méditation sur la friture est un véritable poème en prose... D'ailleurs la description du procédé technique est parfaite. Les professionnels du fourneau n'ont rien écrit de plus exact.

C'était un beau jour du mois de mai : le soleil versait ses rayons les plus doux sur les toits enfumés de la ville aux jouissances, et les rues (chose rare), ne présentaient ni boue, ni poussière.

Les lourdes diligences avaient depuis longtemps cessé d'ébranler le pavé ; les tombereaux massifs se reposaient encore, et on ne voyait plus circuler que ces voitures découvertes, d'où les beautés indigènes

et exotiques, abritées sous les chapeaux les plus élégants, ont coutume de laisser tomber des regards tant dédaigneux sur les chétifs, et tant coquets sur les beaux garçons.

Il était donc trois heures après-midi quand le professeur vint s'asseoir dans le fauteuil aux méditations.

Sa jambe droite était verticalement appuyée sur le parquet ; la gauche, en s'étendant, formait une diagonale ; il avait les reins convenablement adossés, et ses mains étaient posées sur les têtes de lion qui terminent les sous-bras de ce meuble vénérable.

Son front élevé indiquait l'amour des études sévères, et sa bouche le goût des distractions aimables. Son air était recueilli, et sa pose telle, que tout homme qui l'eût vu n'aurait pas manqué de dire : « Cet *ancien des jours* doit être un sage. »

Ainsi établi, le professeur fit appeler son préparateur en chef, et bientôt le serviteur arriva, prêt à recevoir des conseils, des leçons et des ordres.

Allocution.

« Maître la Planche, dit le professeur avec cet accent grave qui pénètre jusqu'au fond des cœurs, tous ceux qui s'asseyent à ma table vous proclament *potagiste* de première classe, ce qui est fort bien, car le potage est la première consolation de l'estomac besogneux ; mais je vois avec peine que vous n'êtes encore qu'un *friturier incertain*.

« Je vous entendis hier gémir sur cette sole triomphale que vous nous servîtes pâle, mollasse et décolorée. Mon ami R [1]... jeta sur vous un regard désapprobateur ; M. H. R... porta à l'ouest son nez gnomonique, et le président S... déplora cet accident à l'égal d'une calamité publique.

« Ce malheur vous arriva pour avoir négligé la théorie dont vous ne sentez pas toute l'importance.

Vous êtes un peu opiniâtre, et j'ai de la peine à vous faire concevoir que les phénomènes qui se passent dans votre laboratoire ne sont autre chose que l'exécution des lois éternelles de la nature, et que certaines choses que vous faites sans attention, et seulement parce que vous les avez vu faire à d'autres, n'en dérivent pas moins des plus hautes abstractions de la science.

« Ecoutez-donc avec attention, et instruisez-vous, pour n'avoir plus désormais à rougir de vos œuvres.

Chimie.

« Les liquides que vous exposez à l'action du feu ne peuvent pas tous se charger d'une égale quantité de chaleur; la nature les y a déposés inégalement : c'est un ordre de choses dont elle s'est réservé le secret, et que nous appelons *capacité du calorique*.

« Ainsi, vous pourriez tremper impunément votre doigt dans l'esprit-de-vin bouillant, vous le retireriez bien vite de l'eau-de vie, plus vite encore si c'était de l'eau, et une immersion rapide dans l'huile bouillante vous ferait une blessure cruelle; car l'huile peut s'échauffer au moins trois fois plus que l'eau.

« C'est par suite de cette disposition que les liquides chauds agissent d'une manière différente sur les corps sapides qui y sont plongés. Ceux qui sont traités à l'eau se ramollissent, se dissolvent et se réduisent en bouillie ; il en provient du bouillon ou des extraits ; ceux, au contraire, qui sont traités à l'huile, se resserrent, se colorent d'une manière plus ou moins foncée, et finissent par se charbonner.

« Dans le premier cas, l'eau dissout et entraîne les sucs intérieurs des aliments qui y sont plongés ; dans le

1. M. R..., né à Seyssel, district de Belley, vers 1757. Electeur du grand collège, on peut le proposer à tous comme exemple des résultats heureux d'une conduite prudente jointe à la plus inflexible probité.

second, ces sucs sont conservés, par ce que l'huile ne peu pas les dissoudre ; et si ces corps se dessèchent, c'est que la continuation de la chaleur finit par en vaporiser les parties humides.

« Les deux méthodes ont aussi des noms différents, et on appelle *frire* l'action de faire bouillir dans l'huile ou la graisse des corps destinés à être mangés. Je crois déjà avoir dit que, sous le rapport officinal, *huile* ou *graisse* sont à peu près synonymes, la graisse n'étant qu'une huile concrète, ou l'huile une graisse liquide.

Application.

« Les choses frites sont bien reçues dans les festins ; elles y introduisent une variation piquante ; elles sont agréables à la vue, conservent leur goût primitif, et peuvent se manger à la main, ce qui plaît toujours aux dames.

« La friture fournit encore aux cuisiniers bien des moyens pour masquer ce qui a paru la veille, et leur donne au besoin des secours pour les cas imprévus ; car il ne faut pas plus de temps pour frire une carpe de quatre livres que pour cuire un œuf à la coque.

« Tout le mérite d'une bonne friture provient de la *surprise ;* c'est ainsi qu'on appelle l'invasion du liquide bouillant qui carbonise ou roussit, à l'instant même de l'immersion, la surface extérieure du corps qui lui est soumis.

« Au moyen de la *surprise*, il se forme une espèce de voûte qui contient l'objet, empêche la graisse de le pénétrer, et concentre les sucs, qui subissent ainsi une coction intérieure qui donne à l'aliment tout le goût dont il est susceptible.

« Pour que la *surprise* ait lieu, il faut que le liquide brûlant ait acquis assez de chaleur pour que son action soit brusque et instantanée ; mais il n'arrive à ce point

qu'après avoir été exposé assez longtemps à un feu vif et flamboyant.

« On connaît par le moyen suivant que la friture est chaude au degré désiré : vous couperez un morceau de pain en forme de mouillette, et vous le tremperez dans la poêle pendant cinq à six secondes ; si vous le retirez ferme et coloré, opérez immédiatement l'immersion, sinon il faut pousser le feu et recommencer l'essai.

« La *surprise* une fois opérée, modérez le feu, afin que la coction ne soit pas trop précipitée, et que les sucs que vous avez enfermés subissent, au moyen d'une chaleur prolongée, le changement qui les unit et en rehausse le goût.

« Vous avez sans doute observé que la surface des objets bien frits ne peut plus dissoudre ni le sel, ni le sucre, dont ils ont cependant besoin suivant leur nature diverse. Ainsi vous ne manquerez pas de réduire ces deux substances en poudre très fine, afin qu'elles contractent une grande facilité d'adhérence, et qu'au moyen du saupoudroir la friture puisse s'en assaisonner par juxtaposition.

« Je ne vous parle pas du choix des huiles et des graisses : les dispensaires divers dont j'ai composé votre bibliothèque vous ont donné là-dessus des lumières suffisantes.

« Cependant n'oubliez pas, quand il vous arrivera quelques-unes de ces truites qui dépassent à peine un quart de livre, et qui proviennent des ruisseaux d'eau vive qui murmurent loin de la capitale, n'oubliez pas, dis-je, de les frire avec ce que vous aurez de plus fin en huile d'olive : ce mets si simple, dûment saupoudré et rehaussé de tranches de citron, est digne d'être offert à une Eminence [1].

1. M. Aulissin, avocat napolitain très instruit et joli amateur violoncelliste, dînait un jour chez moi, et, mangeant quelque chose qui lui parut à son gré, me dit : « Questo à un vero *boccone di cardinale !* — Pourquoi, lui dis-je dans la même langue, ne dites-vous pas comme nous : *un morceau de roi ?* —

« Traitez de même les éperlans, dont les adeptes font tant de cas. L'éperlan est le becfigue des eaux ; même petitesse, même parfum, même supériorité.

« Ces deux prescriptions sont encore fondées sur la nature des choses. L'expérience a appris qu'on ne doit se servir d'huile d'olive que pour les opérations qui peuvent s'achever en peu de temps ou qui n'exigent pas une grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée y développe un goût empyreumatique et désagréable qui provient de quelques parties de parenchyme dont il est très difficile de la débarrasser et qui se charbonnent.

« Vous avez essayé mon enfer, et, le premier, vous avez eu la gloire d'offrir à l'univers étonné un immense turbot frit. Il y eut ce jour-là grande jubilation parmi les élus.

« Allez : continuez à soigner tout ce que vous faites, et n'oubliez jamais que du moment où les convives ont mis le pied dans mon salon, c'est *nous* qui demeurons chargé du soin de leur bonheur. »

DE LA SOIF

Diverses espèces de soif.

Le chapitre de la soif n'est guère composé que d'une série d'anecdotes dont l'auteur aurait pu très facilement augmenter le nombre.

Remarquons à ce propos que Charles Baudelaire a reproché amèrement à Brillat-Savarin de n'avoir presque rien dit du

Monsieur, répliqua l'amateur, nous autres Italiens, nous croyons que les rois ne peuvent pas être gourmands, parce que leurs repas sont trop courts et trop solennels ; mais les cardinaux ! eh ! ! ! » Et il fit le petit hurlement qui lui est familier : *hou, hou, hou, hou, hou, hou*

vin auquel, suivant le poète, la moitié au moins du volume eût dû être consacrée.

Tout ce que dit notre auteur sur la soif est d'ailleurs exact. Récemment en Espagne on torturait les anarchistes par la soif, en les privant d'eau et en ne leur donnant à manger que de la morue très salée jusqu'à ce qu'ils eussent avoué. Cette torture passe pour une des plus terribles.

En envisageant ce besoin dans toute son étendue, on peut compter trois espèces de soif : la soif latente, la soif factice et la soif adurante.

La soif latente ou habituelle est cet équilibre insensible qui s'établit entre la vaporisation transpiratoire et la nécessité d'y fournir ; c'est elle qui, sans que nous éprouvions quelque douleur, nous invite à boire pendant le repas, et fait que nous pouvons boire presque à tous les moments de la journée. Cette soif nous accompagne partout et fait en quelque façon partie de notre existence.

La soif factice, qui est spéciale à l'espèce humaine, provient de cet instinct inné qui nous porte à chercher dans les boissons une force que la nature n'y a pas mise, et qui n'y survient que par la fermentation. Elle constitue une jouissance artificielle plutôt qu'un besoin naturel : cette soif est véritablement inextinguible, parce que les boissons qu'on prend pour l'apaiser ont l'effet immanquable de la faire renaître ; cette soif, qui finit par devenir habituelle, constitue les ivrognes de tous les pays ; et il arrive presque toujours que l'impotation ne cesse que quand la liqueur manque, ou qu'elle a vaincu le buveur et l'a mis hors de combat.

Quand, au contraire, on n'apaise la soif que par l'eau pure, qui paraît en être l'antidote naturel, on ne boit jamais une gorgée au delà du besoin.

La soif adurante est celle qui survient par l'augmentation du besoin et par l'impossibilité de satisfaire la soif latente.

On l'appelle *adurante*, parce qu'elle est accompagnée

de l'ardeur de la langue, de la sécheresse du palais, et d'une chaleur dévorante dans tout le corps.

Le sentiment de la soif est tellement vif, que le mot est, presque dans toutes les langues, le synonyme d'une appétence excessive et d'un désir impérieux ; ainsi on a soif d'or, de richesses, de pouvoir, de vengeance, etc., expressions qui n'eussent pas passé, s'il ne suffisait pas d'avoir eu soif une fois dans sa vie pour en sentir la justesse.

L'appétit est accompagné d'une sensation agréable, tant qu'il ne va pas jusqu'à la faim ; la soif n'a point de crépuscule, et dès qu'elle se fait sentir il y a malaise.

On ne résiste pas si longtemps à la soif ; et, en 1787, on vit mourir un des cent-suisses de la garde de Louis XVI pour être resté seulement vingt-quatre heures sans boire.

Il était au cabaret avec quelques-uns de ses camarades : là, comme il présentait son verre, un d'entre eux lui reprocha de boire plus souvent que les autres et de ne pouvoir s'en passer un moment.

C'est sur ce propos qu'il gagea de demeurer vingt-quatre heures sans boire, pari qui fut accepté, et qui était de dix bouteilles de vin à consommer.

Dès ce moment le soldat cessa de boire, quoiqu'il restât encore plus de deux heures à voir faire les autres, avant que de se retirer.

La nuit se passa bien, comme on peut croire ; mais dès la pointe du jour il trouva très dur de ne pouvoir prendre son petit verre d'eau-de-vie, ainsi qu'il n'y manquait jamais.

Toute la matinée il fut inquiet et troublé ; il allait, venait, se levait, s'esseyait sans raison, et avait l'air de ne savoir que faire.

A une heure il se coucha, croyant être plus tranquille : il souffrait, il était vraiment malade ; mais vainement ceux qui l'entouraient l'invitaient-ils à boire, il prétendait qu'il irait bien jusqu'au soir ; il voulait

gagner la gageure, à quoi se mêlait sans doute un peu d'orgueil militaire, qui l'empêchait de céder à la douleur.

Il se soutint ainsi jusqu'à sept heures ; mais à sept heures et demie il se trouva mal, tourna à la mort, et expira sans pouvoir goûter à un verre de vin qu'on lui présentait.

Je fus instruit de tous ces détails dès le soir même par le sieur Schneider, honorable fifre de la compagnie des cent-suisses, chez lequel je logeais à Versailles.

Causes de la soif.

La chaleur augmente la soif ; et de là le penchant qu'ont toujours eu les hommes à fixer leurs habitations sur le bord des fleuves.

Les travaux corporels augmentent la soif; aussi les propriétaires qui emploient des ouvriers ne manquent jamais de les fortifier par des boissons ; et de là le proverbe que le vin qu'on leur donne est toujours le mieux vendu.

La danse augmente la soif ; et de là le recueil boissons corroborantes ou rafraîchissantes qui ont toujours accompagné les réunions dansantes.

La déclamation augmente la soif ; de là le verre d'eau que tous les lecteurs s'étudient à boire avec grâce, et qui se verra bientôt sur les bords de la chaire, à côté du mouchoir blanc [1].

Les jouissances génésiques augmentent la soif ; de là ces descriptions poétiques de Chypre, Amathonte, Gnide et autres lieux habités par Vénus, où l'on ne manque jamais de trouver des ombrages frais et des ruisseaux qui serpentent, coulent et murmurent.

1. Le chanoine Délestra, prédicateur fort agréable, ne manquait jamais d'avaler une noix confite, dans l'intervalle de temps qu'il laissait à ses auditeurs, entre chaque point de son discours pour tousser, cracher et moucher.

Les chants augmentent la soif ; et de là la réputation universelle qu'ont eue les musiciens d'être d'infatigables buveurs. Musicien moi-même, je m'élève contre ce préjugé, qui n'a plus maintenant ni sel, ni vérité.

Les artistes qui circulent dans nos salons boivent avec autant de discrétion que de sagacité ; mais ce qu'ils ont perdu d'un côté, ils le regagnent de l'autre ; et s'ils ne sont plus ivrognes, ils sont gourmands jusqu'au troisième ciel, tellement qu'on assure qu'au Cercle d'harmonie transcendante, la célébration de la fête de sainte Cécile a duré quelquefois plus de vingt-quatre heures.

Exemple.

L'exposition à un courant d'air très rapide est une cause très active de l'augmentation de la soif, et je pense que l'observation suivante sera lue avec plaisir, surtout par les chasseurs.

On sait que les cailles se plaisent beaucoup dans les hautes montagnes, où la réussite de leur ponte est plus assurée, parce que la récolte s'y fait beaucoup plus tard.

Lorsqu'on moissonne le seigle, elles passent dans les orges et les avoines ; et quand on vient à faucher ces dernières, elles se retirent dans les parties oû la maturité est moins avancée.

C'est alors le moment de les chasser, parce qu'on trouve dans un petit nombre d'arpents de terre les cailles qui, un mois auparavant, étaient disséminées dans toute une commune, et que, la saison étant sur sa fin, elles sont grosses et grasses à satisfaction.

C'est dans ce but que je me trouvais un jour avec quelques amis sur une montagne de l'arrondissement de Nantua, dans le canton connu sous le nom de *Plan d'Hotonne*, et nous étions sur le point de commencer

la chasse, par un des plus beaux jours du mois de septembre et sous l'influence du soleil brillant inconnu aux *cockneys* [1].

Mais, pendant que nous déjeunions, il s'éleva un vent du nord extrêmement violent et bien contraire à nos plaisirs ; ce qui ne nous empêcha pas de nous mettre en campagne.

A peine avions-nous chassé un quart d'heure, que le plus douillet de la troupe commença à dire qu'il avait soif; sur quoi on l'aurait sans doute plaisanté si chacun de nous n'avait pas aussi éprouvé le même besoin.

Nous bûmes tous, car l'âne cantinier nous suivait; mais le soulagement ne fut pas long. La soif ne tarda pas à reparaître avec une telle intensité, que quelques-uns se croyaient malades, d'autres prêts à le devenir, et on parlait de s'en retourner, ce qui nous aurait fait un voyage de dix lieues en pure perte.

J'avais eu le temps de recueillir mes idées, et j'avais découvert la raison de cette soif extraordinaire. Je rassemblai donc les camarades, et je leur dis que nous étions sous l'influence de quatre causes qui se réunissaient pour nous altérer: la diminution notable de la colonne qui pesait sur notre corps, qui devait rendre la circulation plus rapide; l'action du soleil qui nous échauffait directement; la marche qui activait la respiration, et, plus que tout cela, l'action du vent, qui, nous perçant à jour, enlevait le produit de cette transpiration, soutirait le fluide, et empêchait toute moiteur de la peau.

J'ajoutai que, sur le tout, il n'y avait aucun danger; que l'ennemi étant connu, il fallait le combattre : et il demeura arrêté qu'on boirait à chaque demi-heure.

La précaution ne fut cependant qu'insuffisante, cette soif était invincible : ni le vin, ni l'eau-de-vie, ni le vin mêlé d'eau, ni l'eau mêlée d'eau-de-vie, n'y purent

1. C'est le nom par lequel on désigne les habitants de Londres qui n'en sont pas sortis : il équivaut à celui de *badauds*.

rien. Nous avions soif même en buvant, et, nous fûmes mal à notre aise toute la journée.

Cette journée finit cependant comme une autre : le propriétaire du domaine de Latour nous donna l'hospitalité, en joignant nos provisions aux siennes.

Nous dinâmes à merveille, et bientôt nous allâmes nous enterrer dans le foin, pour y jouir d'un sommeil délicieux.

Le lendemain, ma théorie reçut la sensation de l'expérience. Le vent tomba tout à fait pendant la nuit; et quoique le soleil fût aussi beau et même plus chaud que la veille, nous chassâmes encore une partie de la journée, sans éprouver une soif incommode.

Mais le plus grand mal était fait : nos cantines, quoique remplies avec une sage prévoyance, n'avaient pu résister aux charges réitérées que nous avions faites sur elles ; ce n'était plus que des corps sans âme, et nous tombâmes dans les futailles des cabaretiers.

Il fallut bien s'y résoudre, mais ce ne fut pas sans murmurer ; et j'adressai au vent dessicateur une allocution pleine d'invectives, quand je vis qu'un mets digne de la table des rois, un plat d'épinards à la graisse de cailles, allait être arrosé d'un vin à peine aussi bon que celui de Surène [1].

DES BOISSONS

Prompt effet des boissons.

L'alcool dont la formule chimique est ($C^4H^6O^2$), est un liquide incolore, aromatique, très inflammable, plus léger que

1. Surène, village fort agréable, à deux lieues de Paris. Il est renommé par ses mauvais vins. On dit proverbialement que, pour boire un verre de vin du Surène, il faut être trois, savoir : le buveur, et deux acolytes pour le soutenir et empêcher que le cœur ne lui manque. On en dit autant du vin de Périeux ; ce qui n'empêche pas qu'on ne le boive.

l'eau, très volatil. On l'obtient par la distillation des boissons fermentées. Toute matière sucrée, toute fécule peut donner de l'alcool par la fermentation. L'alcool conserve les substances animales ou végétales, dissout les résines, les essences et les matières grasses ; il sert à la préparation des teintures et des alcoolats des pharmaciens, à celle des vernis, des liqueurs aromatiques des parfumeurs. Il forme la base de toutes les liqueurs de table. Etendu d'eau et pris modérément, il active la circulation, stimule les centres nerveux. A haute dose, c'est un poison qui détermine l'alcoolisme.

L'alcool découvert par les alchimistes arabes qui lui ont donné son nom (al Kohol, l'esprit ou l'essence) a été décrit pour la première fois par Arnaud de Villeneuve vers la fin du XII*e siècle.*

L'usage des boissons alcooliques a été vulgarisé d'abord par les flibustiers des Antilles, puis par les roués de la Régence qui faisaient grand usage des « liqueurs des îles », enfin par les armées de la République et de Napoléon, auxquelles on doit peut-être le redoutable fléau de l'alcoolisme, encore ignoré à l'époque où écrivait Brillat-Savarin.

Les boissons s'absorbent dans l'économie animale avec une extrême facilité ; leur effet est prompt, et le soulagement qu'on en reçoit en quelque sorte instantané. Servez à un homme fatigué les aliments les plus substantiels, il mangera avec peine et n'en éprouvera d'abord que peu de bien. Donnez-lui un verre de vin ou d'eau-de-vie, à l'instant même il se trouve mieux et vous le voyez renaître.

Je puis appuyer cette théorie sur un fait assez remarquable que je tiens de mon neveu, le colonel Guigard, peu conteur de son naturel, mais sur la véracité duquel on peut compter.

Il était à la tête d'un détachement qui revenait du siège de Jaffa, et n'était éloigné que de quelques centaines de toises du lieu où l'on devait s'arrêter et rencontrer de l'eau, quand on commença à trouver sur la route les corps de quelques soldats qui devaient le précéder d'un jour de marche, et qui étaient morts de chaleur.

Parmi les victimes de ce climat brûlant se trouvait

un carabinier, qui était de la connaissance de plusieurs personnes du détachement.

Il devait être mort depuis plus de vingt-quatre heures, et le soleil, qui l'avait frappé toute la journée, lui avait rendu le visage noir comme un corbeau.

Quelques camarades s'en approchèrent, soit pour le voir une dernière fois, soit pour en hériter, s'il y avait de quoi, et ils s'étonnèrent en voyant que ses membres étaient encore flexibles et qu'il y avait même encore un peu de chaleur autour de la région du cœur.

« Donnez-lui une goutte de *sacré chien*, dit le *lustig* « de la troupe ; je garantis que, s'il n'est pas encore « bien loin dans l'autre monde, il reviendra pour y « goûter. »

Effectivement, à la première cuillerée de spiritueux, le mort ouvrit les yeux ; on s'écria, on lui en frotta les tempes, on lui en fit avaler encore un peu, et au bout d'un quart d'heure il put, avec un peu d'aide, se soutenir sur un âne.

On le conduisit ainsi jusqu'à la fontaine ; on le soigna pendant la nuit, on lui fit manger des dattes, on le nourrit avec précaution, et le lendemain, remonté sur un âne, il arriva au Caire avec les autres.

Boissons fortes.

Une chose très digne de remarque est cette espèce d'instinct, aussi général qu'impérieux, qui nous porte à la recherche des boissons fortes.

Le vin, la plus aimable des boissons, soit qu'on le doive à Noé, qui planta la vigne, soit qu'on le doive à Bacchus, qui a exprimé le jus du raisin, date de l'enfance du monde ; et la bière, qu'on attribue à Osiris, remonte jusqu'aux temps au delà desquels il n'y a rien de certain.

Tous les hommes, même ceux qu'on est convenu d'appeler sauvages, ont été tellement tourmentés par

cette appétence des boissons fortes, qu'ils sont parvenus à s'en procurer, quelles qu'aient été les bornes de leurs connaissances.

Ils ont fait aigrir le lait de leurs animaux domestiques ; ils ont extrait le jus de divers fruits, de diverses racines, où ils ont soupçonné les éléments de la fermentation ; et partout où on a rencontré les hommes en société, on les a trouvés munis de liqueurs fortes, dont ils faisaient usage dans leurs festins, dans leurs sacrifices, à leurs mariages, à leurs funérailles, enfin à tout ce qui avait parmi eux quelque air de fête et de solennité.

On a bu et chanté le vin pendant bien des siècles, avant de se douter qu'il fût possible d'en extraire la partie spiritueuse qui en fait la force ; mais les Arabes, nous ayant appris l'art de la distillation, qu'ils avaient inventée pour extraire le parfum des fleurs, et surtout de la rose tant célébrée dans leurs écrits, on commença à croire qu'il était possible de découvrir dans le vin la cause de l'exaltation de saveur qui donne au goût une excitation si particulière ; et de tâtonnements en tâtonnements, on découvrit l'alcool, l'esprit-de-vin, l'eau-de-vie.

Cette soif d'une espèce de liquide que la nature avait enveloppé de voiles, cette appétence extraordinaire qui agit sur toutes les races d'hommes, sous tous les climats et sous toutes les températures, est bien digne de fixer l'attention de l'observateur philosophe.

J'y ai songé comme un autre, et je suis tenté de mettre l'appétence des liqueurs fermentées, qui n'est pas connue des animaux, à côté de l'inquiétude de l'avenir, qui leur est également étrangère, et de les regarder l'une et l'autre comme des attributs distinctifs du chef-d'œuvre de la dernière révolution sublunaire.

DE LA GOURMANDISE

Définitions.

Ici, Brillat-Savarin est pour ainsi dire au centre même de son sujet. Il démontre, avec le charme qu'y auraient pu mettre les plus exquis conteurs du XVIII*e siècle que la gourmandise n'a rien de commun avec l'ivrognerie ou la gloutonnerie. C'est un art délicat, auquel il serait honteux pour tout homme intelligent de ne pas être initié. Il faut lire d'un bout à l'autre cette méditation et se bien garder d'en faire la critique ou l'analyse.*

Définissons donc et entendons-nous.

La gourmandise est une préférence passionnée, raisonnée et habituelle pour les objets qui flattent le goût.

La gourmandise est ennemie des excès ; tout homme qui s'indigère ou s'enivre court risque d'être rayé des contrôles.

La gourmandise comprend aussi la friandise, qui n'est autre que la même préférence appliquée aux mets légers, délicats, de peu de volume, aux confitures, aux pâtisseries, etc. C'est une modification introduite en faveur des femmes et des hommes qui leur ressemblent.

Sous quelque rapport qu'on envisage la gourmandise, elle ne mérite qu'éloge et encouragement.

Sous le rapport physique, elle est le résultat et la preuve de l'état sain et parfait des organes destinés à la nutrition.

Au moral, c'est une résignation implicite aux ordres du Créateur, qui, nous ayant ordonné de manger pour vivre, nous y invite par l'appétit, nous soutient par la saveur, et nous en récompense par le plaisir.

Pouvoir de la gourmandise.

En 1815, le traité du mois de novembre imposa à la France la condition de payer aux alliés sept cent cinquante millions en trois ans.

A cette charge se joignit celle de faire face aux réclamations particulières des habitants des divers pays, dont les souverains réunis avaient stipulé les intérêts montant à plus de trois cent millions.

Enfin, il faut ajouter à tout cela les réquisitions de toute espèce faites en outre par les généraux ennemis, qui en chargeaient des fourgons qu'ils faisaient filer vers les frontières, et qu'il a fallu que le trésor public payât plus tard ; en tout, plus de quinze cent millions.

On pouvait, on devait même craindre que des payements aussi considérables, et qui s'effectuaient jour par jour *en numéraire*, n'amenassent la gêne dans le trésor, la dépréciation dans toutes les valeurs fictives, et par suite tous les malheurs qui menacent un pays sans argent et sans moyens de s'en procurer.

« Hélas ! disaient les gens de bien en voyant passer « le fatal tombereau qui allait se remplir dans la rue « Vivienne, hélas ! voilà notre argent qui émigre en « masse ; l'an prochain on s'agenouillera devant un « écu ; nous allons tomber dans l'état déplorable d'un « homme ruiné ; toutes les entreprises resteront sans « succès ; on ne trouvera point à emprunter ; il y aura « étisie, marasme, mort civile. »

L'événement démentit ces terreurs, et, au grand étonnement de tous ceux qui s'occupent de finances, les payements se firent avec facilité, le crédit augmenta, on se jeta avec avidité vers les emprunts, et pendant tout le temps que dura cette *superpurgation*, le cours du change, cette mesure infaillible de la circulation monétaire, fut en notre faveur : c'est-à-dire qu'on eut la preuve arithmétique qu'il entrait en France plus d'argent qu'il n'en sortait.

Quelle est la puissance qui vint à notre secours ? Quelle est la divinité qui opéra ce miracle ? La gourmandise.

Quand les Bretons, les Germains, les Teutons, les Cimmériens et les Scythes firent irruption en France, ils y apportèrent une voracité rare et des estomacs d'une capacité peu commune.

Ils ne se contentèrent pas longtemps de la chère officielle que devait leur fournir une hospitalité forcée; ils aspirèrent à des jouissances plus délicates, et bientôt la ville-reine ne fut plus qu'un immense réfectoire. Ils mangeaient, ces intrus, chez les restaurateurs, chez les traiteurs, dans les cabarets, dans les tavernes, dans les échoppes, et jusque dans les rues.

Ils se gorgeaient de viandes, de poissons, de gibier, de truffes, de pâtisseries, et surtout de nos fruits.

Ils buvaient avec une avidité égale à leur appétit, et demandaient toujours les vins les plus chers, espérant y trouver des jouissances inouïes, qu'ils étaient ensuite tout étonnés de ne pas éprouver.

Les observateurs superficiels ne savaient que penser de cette mangerie sans faim et sans terme; mais les vrais Français riaient et se frottaient les mains en disant: « Les voilà sous le charme, et ils nous auront rendu ce « soir plus d'écus que le trésor public ne leur en a comptés ce matin. »

Cette époque fut favorable à tous ceux qui fournissaient aux jouissances du goût Véry acheva sa fortune; Achard commença la sienne; Beauvilliers en fit une troisième, et Mme Sullot, dont le magasin, au Palais-Royal, n'avait pas deux toises carrées, vendait par jour jusqu'à douze mille petits pâtés [1].

1. Quand l'armée d'invasion passa en Champagne, elle prit six cent mille bouteilles de vin dans les caves de M. Moet, d'Épernay, renommé pour la beauté de ses caves.

Il s'est consolé de cette perte énorme quand il a vu que les pillards en avaient gardé le goût, et que les commandes qu'il reçoit du Nord ont plus que doublé depuis cette époque.

Cet effet dure encore : les étrangers affluent de toutes les parties de l'Europe, pour rafraîchir, durant la paix, les douces habitudes qu'ils contractèrent pendant la guerre ; il faut qu'ils viennent à Paris ; quand ils y sont, il faut qu'ils se régalent à tout prix. Et si nos effets publics ont quelque faveur, on le doit moins à l'intérêt avantageux qu'ils présentent qu'à la confiance d'instinct qu'on ne peut s'empêcher d'avoir dans un peuple chez qui les gourmands sont heureux [1].

Les femmes sont gourmandes.

Le penchant du beau sexe pour la gourmandise a quelque chose qui tient de l'instinct, car la gourmandise est favorable à la beauté.

Une suite d'observations exactes et rigoureuses a démontré qu'un régime succulent, délicat et soigné, repousse longtemps et bien loin les apparences extérieures de la vieillesse.

Il donne aux yeux plus de brillant, à la peau plus de fraîcheur, et aux muscles plus de soutien ; et comme il est certain, en physiologie, que c'est la dépression des muscles qui cause les rides, ces redoutables ennemis de la beauté, il est également vrai de dire que, toutes choses égales, ceux qui savent manger sont comparativement de dix ans plus jeunes que ceux à qui cette science est étrangère.

Les peintres et les sculpteurs sont bien pénétrés de cette vérité, car jamais ils ne représentent ceux qui font abstinence par choix ou par devoir, comme les avares et les anachorètes, sans leur donner la pâleur de la maladie, la maigreur de la misère et les rides de la décrépitude.

1. Les calculs sur lesquels cet article est fondé m'ont été fournis par M. M. B..., gastronome aspirant, à qui les titres ne manquent pas, car il est financier et musicien.

Influence de la gourmandise sur le bonheur conjugal.

Enfin, la gourmandise, quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur qu'on peut trouver dans l'union conjugale.

Deux époux gourmands ont, au moins une fois par jour, une occasion agréable de se réunir ; car, même ceux qui font lit à part (et il y en a un grand nombre) mangent du moins à la même table ; ils ont un sujet de conversation toujours renaissant ; ils parlent non seulement de ce qu'ils mangent, mais encore de ce qu'ils ont mangé, de ce qu'ils mangeront, de ce qu'ils ont observé chez les autres, des plats à la mode, des inventions nouvelles, etc., etc. ; et on sait que les causeries familières (*chit chat*) sont pleines de charmes.

La musique a sans doute aussi des attraits bien puissants pour ceux qui l'aiment ; mais il faut s'y mettre, c'est une besogne.

D'ailleurs, on est quelquefois enrhumé, la musique est égarée, les instruments sont discords, on a la migraine, il y a du chômage.

Au contraire, un besoin partagé appelle les époux à table, le même penchant les y retient ; ils ont naturellement l'un pour l'autre ces petits égards qui annoncent l'envie d'obliger, et la manière dont se passent les repas entre pour beaucoup dans le bonheur de la vie.

Cette observation, assez neuve en France, n'avait point échappé au moraliste anglais Fielding, et il l'a développée en peignant, dans son roman de *Paméla*, la manière diverse dont deux couples mariés finissent leur journée.

Le premier est un lord, l'aîné, et par conséquent le possesseur de tous les biens de la famille.

Le second est son frère, puîné, époux de Paméla ; déshérité à cause de ce mariage, et vivant du produit

de sa demi-paye, dans un état de gêne assez voisin de l'indigence.

Le lord et sa femme arrivent de différents côtés, et se saluent froidement, quoiqu'ils ne se soient pas vus de la journée. Ils s'asseyent à une table splendidement servie, entourée de laquais brillants d'or, se servent en silence et mangent sans plaisir. Cependant, après que les domestiques se sont retirés, une espèce de conversation s'engage entre eux ; bientôt l'aigreur s'en mêle : elle devient querelle, et ils se lèvent furieux pour aller, chacun dans son appartement, méditer sur la douceur du veuvage.

Son frère, au contraire, en arrivant dans son modeste appartement, est accueilli avec le plus tendre empressement et les plus douces caresses. Il s'assied près d'une table frugale ; mais les mets qui lui sont servis peuvent-ils ne pas être excellents ? C'est Paméla elle-même qui les a apprêtés ! Ils mangent avec délices, en causant de leurs affaires, de leurs projets, de leurs amours. Une demi-bouteille de madère leur sert à prolonger le repas et l'entretien ; bientôt le même lit les reçoit, et après les transports d'un amour partagé, un doux sommeil leur fera oublier le présent et rêver un meilleur avenir.

Honneur à la gourmandise, telle que nous la présentons à nos lecteurs, et tant qu'elle ne détourne l'homme ni de ses occupations, ni de ce qu'il doit à sa fortune, car, de même que les dissolutions de Sardanapale n'ont pas fait prendre les femmes en horreur, ainsi les excès de Vitellius ne peuvent pas faire tourner le dos à un festin savamment ordonné.

La gourmandise devient-elle gloutonnerie, voracité, crapule, elle perd son nom et ses avantages, échappe à nos attributions, et tombe dans celles du moraliste, qui la traitera par ses conseils, ou du médecin, qui la guérira par les remèdes.

La *gourmandise*, telle que le professeur l'a caractérisée dans cet article, n'a de nom qu'en français ; elle ne peut être désignée ni par le mot latin *gula*, ni par

l'anglais *gluttony*, ni par l'allemand *lusternheit*; nous conseillons donc à ceux qui seraient tentés de traduire ce livre instructif, de conserver le substantif, et de changer seulement l'article; c'est ce que tous les peuples ont fait pour la coquetterie et tout ce qui s'y rapporte.

NOTE D'UN GASTRONOME PATRIOTE

Je remarque avec orgueil que la coquetterie et la gourmandise, ces deux grandes modifications que l'extrême sociabilité a apportées à nos plus impérieux besoins, sont toutes deux d'origine française.

DES GOURMANDS

Napoléon.

Tel était entre autres Napoléon : il était irrégulier dans ses repas, et mangeait vite et mal; mais là se retrouvait aussi cette volonté absolue qu'il mettait à tout. Dès que l'appétit se faisait sentir, il fallait qu'il fût satisfait, et son service était monté de manière qu'en tout lieu et à toute heure on pouvait, au premier mot, lui présenter de la volaille, des côtelettes et du café.

Cette méditation est digne de la précédente et en est pour ainsi dire la suite naturelle, l'auteur essaie une classification de ceux qui sont le plus prédisposés à la gourmandise. Il ne commet dans cet intéressant chapitre qu'une seule erreur. Quoiqu'il en dise, Napoléon était gourmand, les mémoires du temps, entre autres ceux de Mlle Acrillan, première femme de chambre de Joséphine, établissent de façon certaine que l'empereur avait une prédilection pour les mets préparés à l'italienne, et surtout pour les rougets ou surmulets frits dans l'huile d'olive.

Prédestination sensuelle.

Les prédestinés de la gourmandise sont en général d'une stature moyenne; ils ont le visage rond ou carré, les yeux brillants, le front petit, le nez court, les lèvres charnues et le menton arrondi. Les femmes sont potelées, plus jolies que belles, et visant un peu à l'obésité.

Celles qui sont principalement friandes ont les traits plus fins, l'air plus délicat, sont plus mignonnes et se distinguent surtout par un coup de langue qui leur est particulier.

C'est sous cet extérieur qu'il faut chercher les convives les plus aimables : ils acceptent tout ce qu'on leur offre, mangent lentement, et savourent avec réflexion. Ils ne se hâtent point de s'éloigner des lieux où ils ont reçu une hospitalité distinguée; et on les a pour la soirée, parce qu'ils connaissent tous les jeux et passe-temps qui sont les accessoires ordinaires d'une réunion gastronomique.

Ceux, au contraire, à qui la nature a refusé l'aptitude aux jouissances du goût, ont le visage, le nez et les yeux longs; quelle que soit leur taille, ils ont dans leur tournure quelque chose d'allongé. Ils ont les cheveux noirs et plats, et manquent surtout d'embonpoint; ce sont eux qui ont inventé les pantalons.

Les femmes que la nature a affligées du même malheur sont anguleuses, s'ennuient à table, et ne vivent que de boston et de médisance.

Cette théorie physiologique ne trouvera, je l'espère, que peu de contradicteurs, parce que chacun peut la vérifier autour de soi : je vais cependant encore l'appuyer par des faits.

Je siégeais un jour à un très grand repas, et j'avais en face une très jolie personne dont la figure était tout à fait sensuelle. Je me penchai vers mon voisin, et lui dit tout bas qu'avec des traits pareils il était impossible que cette demoiselle ne fût pas très gourmande.

« Quelle folie ! me répondit-il ; elle a tout au plus « quinze ans ; ce n'est pas encore l'âge de la gourmandise... Au surplus, observons... »

Les commencements ne me furent pas favorables ; j'eus peur de m'être compromis ; car, pendant les deux premiers services, la jeune fille fut d'une discrétion qui m'étonnait, et je craignais d'être tombé sur une exception, car il y en a pour toutes les règles. Mais enfin le dessert vint, dessert aussi brillant que copieux, et qui me rendit l'espérance. Mon espoir ne fut pas déçu : non seulement elle mangea de tout ce qu'on lui offrit, mais encore elle se fit servir des plats qui étaient les plus éloignés d'elle. Enfin elle goûta à tout ; et le voisin s'étonnait de ce que ce petit estomac pouvait contenir tant de choses. Ainsi fut vérifié mon diagnostic, et la science triompha encore une fois.

A deux ans de là, je rencontrai encore la même personne ; c'était huit jours après son mariage : elle s'était développée tout à fait à son avantage ; elle laissait pointer un peu de coquetterie, et étalant tout ce que la mode permet de montrer d'attraits, elle était ravissante. Son mari était à peindre : il ressemblait à un certain ventriloque qui savait rire d'un côté et pleurer de l'autre, c'est-à-dire qu'il paraissait très content de ce qu'on admirait sa femme ; mais dès qu'un amateur avait l'air d'insister, il était saisi du frisson d'une jalousie très apparente. Ce dernier sentiment prévalut ; il emporta sa femme dans un département éloigné, et là, pour moi, finit sa biographie.

Je fis une autre fois une remarque pareille sur le duc Decrès, qui a été si longtemps ministre de la Marine.

On sait qu'il était gros, court, brun, crépu et carré ; qu'il avait le visage au moins rond, le menton relevé, les lèvres épaisses et la bouche d'un géant ; aussi je le proclamai sur-le-champ amateur prédestiné de la bonne chère et des belles.

Cette remarque physiognomonique, je la coulai bien doucement et bien bas dans l'oreille d'une dame fort

jolie et que je croyais discrète. Hélas ! je me trompai ! elle était fille d'Eve, et mon secret l'eût étouffée. Aussi, dans la soirée, l'Excellence fut instruite de l'induction scientifique que j'avais tirée de l'ensemble de ses traits.

C'est ce que j'appris le lendemain par une lettre fort aimable que m'écrivit le duc, et par laquelle il se défendait avec modestie de posséder les deux qualités, d'ailleurs fort estimables, que j'avais découvertes en lui. Je ne me tins pas pour battu. Je répondis que la nature ne fait rien en vain ; qu'elle l'avait évidemment formé pour de certaines missions, que, s'il ne les remplissait pas, il contrariait son vœu ; qu'au reste, je n'avais aucun droit à de pareilles confidences, etc., etc.

La correspondance resta là ; mais, peu de temps après, tout Paris fut instruit par la voie des journaux de la mémorable bataille qui eut lieu entre le ministre et son cuisinier, bataille qui fut longue, disputée, et où l'Excellence n'eut pas toujours le dessus. Or, si après une pareille aventure, le cuisinier ne fut pas renvoyé (et il ne le fut pas), je puis, je crois, en tirer la conséquence que le duc était absolument dominé par les talents de cet artiste, et qu'il désespérait d'en trouver un autre qui put flatter aussi agréablement son goût ; sans quoi il n'aurait jamais pu surmonter la répugnance toute naturelle qu'il devait éprouver à être servi par un préposé aussi belliqueux.

Gourmands par état.

S'il est des gourmands par prédestination, il en est aussi par état ; et je dois en signaler ici quatre grandes catégories : les financiers, les médecins, les gens de lettres et les dévots.

Les financiers.

Les financiers sont les héros de la gourmandise. Ici, *héros* est le mot propre, car il y avait combat ; et l'aris-

tocratie nobiliaire eût écrasé les financiers sous le poids de ses titres et de ses écussons, si ceux-ci n'y eussent opposé une table somptueuse et leurs coffres-forts. Les cuisiniers combattaient les généalogistes, et quoique les ducs n'attendissent pas d'être sortis pour persifler l'amphitryon qui les traitait, ils étaient venus et leur présence attestait leur défaite.

D'ailleurs tous ceux qui amassent beaucoup d'argent, et avec facilité, sont presque indispensablement obligés d'être gourmands.

Aussi, dans toutes les séries d'apprêts que nous présentent les livres de cuisine élémentaire, il y en a toujours un ou plusieurs qui portent pour qualification : *à la financière*. Et on sait que ce n'était pas le roi, mais les fermiers généraux qui mangeaient autrefois le premier plat de petits pois, qui se payait toujours huit cents francs.

Les choses ne se passent pas autrement de nos jours : les tables financières continuent à offrir tout ce que la nature a de plus parfait, les serres de plus précoce, l'art de plus exquis ; et les personnages les plus historiques ne dédaignent point de s'asseoir à ces festins.

Les médecins.

Des causes d'une même nature, quoique non moins puissantes, agissent sur les médecins : ils sont gourmands par séduction, et il faudrait qu'ils fussent de bronze pour résister à la force des choses.

Les chers docteurs sont d'autant mieux accueillis que la santé, qui est sous leur patronage, est le plus précieux de tous les biens ; aussi sont-ils enfants gâtés dans toute la force du terme.

C'est ce que j'osai exprimer un jour dans un repas où je figurais, moi neuvième, sous la présidence du Dr Corvisart. C'était vers 1806.

« Vous êtes, m'écriai-je du ton inspiré d'un prédi-

« cateur puritain, vous êtes les derniers restes d'une « corporation qui jadis couvrait toute la France. Hélas ! « les membres en sont anéantis ou dispersés : plus de « fermiers généraux, d'abbés, de chevaliers, de moines « blancs ; tout le corps dégustateur réside en vous « seuls. Soutenez avec fermeté un si grand poids, dussiez-vous essuyer le sort des trois cents Spartiates « au pas des Thermophyles. »

Je dis, et il n'y eut pas une réclamation : nous agîmes en conséquence, et la vérisé resta.

Je fis à ce dîner une observation qui mérite d'être connue.

Le Dr Corvisart, qui était fort aimable quand il voulait, ne buvait que du vin de Champagne frappé de glace. Aussi, dès le commencement du repas et pendant que les autres convives s'occupaient à manger, il était bruyant, conteur, anecdotier. Au dessert, au contraire, et quand la conversation commençait à s'animer, il devenait sérieux, taciturne et quelquefois morose.

De cette observation et de plusieurs autres conformes, j'ai déduit le théorème suivant : *Le vin de Champagne, qui est excitant dans ses premiers effets* (ab initio), *est stupéfiant dans ceux qui suivent* (in recessu) ; ce qui est au surplus un effet notoire du gaz acide carbonique qu'il contient.

Objurgation.

Puisque je tiens les docteurs à diplômes, je ne veux pas mourir sans leur reprocher l'extrême sévérité dont ils usent envers leurs malades.

Dès qu'on a le malheur de tomber dans leurs mains, il faut subir une kyrielle de défenses, et renoncer à tout ce que nos habitudes ont d'agréable.

Je m'élève contre la plupart de ces interdictions comme inutiles.

Je dis *inutiles*, parce que les malades n'appètent presque jamais ce qui leur serait nuisible.

J'émets mon avis avec d'autant plus de confiance qu'il est appuyé sur des faits nombreux, et que les praticiens les plus heureux se rapprochent de ce système.

Le chanoine Rollet, mort il y a environ cinquante ans, était buveur, suivant l'usage de ces temps antiques; il tomba malade, et la première phrase du médecin fut employée à lui interdire tout usage de vin. Cependant, à la visite suivante, le docteur trouva le patient couché, et devant son lit un corps de délit presque complet, savoir : une table couverte d'une nappe bien blanche, un gobelet de cristal, une bouteille de belle apparence, et une serviette pour s'essuyer les lèvres.

A cette vue il entra dans une violente colère et parlait de se retirer, quand le malheureux chanoine lui cria d'une voix lamentable : « Ah ! docteur, souve-
« nez-vous que quand vous m'avez défendu de boire,
« vous ne m'avez défendu le plaisir de voir la bou-
« teille. »

Le médecin qui traitait M. de Montlucin de Pont-de-Veyle fut bien encore plus cruel, car non seulement il interdit l'usage du vin à son malade, mais encore il lui prescrivit de boire de l'eau à grandes doses.

Peu de temps après le départ de l'ordonnateur, Mme de Montlucin, jalouse d'appuyer l'ordonnance et de contribuer au retour de la santé de son mari, lui présenta un grand verre d'eau la plus belle et la plus limpide.

Le malade le reçut avec docilité, et se mit à le boire avec résignation; mais il s'arrêta à la première gorgée, et rendant le vase à sa femme : « Prenez cela, ma
« chère, lui dit-il, et gardez-le pour une autre fois :
« j'ai toujours ouï dire qu'il ne fallait pas badiner avec
« les remèdes. »

Les gens de lettres.

Dans l'empire gastronomique, le quartier des gens de lettres est tout près de celui des médecins.

Sous le règne de Louis XIV, les gens de lettres étaient ivrognes ; ils se conformaient à la mode, et les mémoires du temps sont tout à fait édifiants à ce sujet. Maintenant ils sont gourmands : en quoi il y a amélioration.

Je suis bien loin d'être de l'avis du cynique Geoffroy, qui disait que si les productions modernes manquent de force, cela vient de ce que les auteurs ne boivent que de l'eau sucrée.

Je crois au contraire, qu'il a fait une double méprise, et qu'il s'est trompé sur le fait et sur la conséquence.

L'époque actuelle est riche en talents ; ils se nuisent peut-être par leur multitude ; mais la postérité, jugeant avec plus de calme, y verra bien des sujets d'admiration : c'est ainsi que nous-même avons rendu justice aux chefs-d'œuvre de Racine et de Molière, qui furent froidement reçus par les contemporains.

Jamais la position des gens de lettres dans la société n'a été plus agréable. Ils ne logent plus dans les régions élevées qu'on leur reprochait autrefois ; les domaines de la littérature sont devenus plus fertiles ; les flots de l'Hippocrène roulent aussi des paillettes d'or : égaux de tout le monde, ils n'entendent plus le langage du protectorat, et, pour comble de bien, la gourmandise les comble de ses plus chères faveurs.

On engage les gens de lettres à cause de l'estime qu'on fait de leurs talents, parce que leur conversation a engénéral quelque chose de piquant, et aussi parce que depuis quelque temps il est de règle que toute société doit avoir son homme de lettres.

Cesmessieurs arrivent toujours un peu tard ; on ne

les accueille que mieux, parce qu'on les a désirés ; on les affriande pour qu'ils reviennent, on les régale pour qu'ils étincellent ; et comme ils trouvent cela fort naturel, ils s'y accoutument, deviennent, sont et demeurent gourmands.

Les dévots.

Enfin la gourmandise compte beaucoup de dévots parmi ses plus fidèles sectateurs.

Voyons donc comment la vocation leur vient. Parmi ceux qui veulent faire leur salut, le plus grand nombre cherche le chemin le plus doux ; ceux qui fuient les hommes, couchent sur la dure et revêtent le cilice, ont toujours été et ne peuvent jamais être que des exceptions.

Or, il est des choses damnables sans équivoque, et qu'on ne peut jamais se permettre, comme le bal, les spectacles, le jeu et autres passe-temps semblables.

Pendant qu'on les abomine, ainsi que ceux qui les mettent en pratique, la gourmandise se présente et se glisse avec une face tout à fait théologique.

De droit divin, l'homme est le roi de la nature, et tout ce que la terre produit a été créé pour lui. C'est pour lui que la caille s'engraisse, pour lui que le moka a un si doux parfum, pour lui que le sucre est favorable à la santé.

Des raisons non moins fortes viennent encore renforcer celles-ci. Peut-on trop bien recevoir ceux qui dirigent nos âmes et nous tiennent dans la voie du salut ? Ne doit-on pas rendre aimables, et par cela même plus fréquentes, des réunions dont le but est excellent ?

Quelquefois aussi les dons de Comus arrivent sans qu'on les cherche : c'est un souvenir de collège, c'est le don d'une vieille amitié, c'est un pénitent qui s'humilie, c'est un collatéral qui se rappelle, c'est un pro-

tégé qui se reconnaît. Comment repousser de pareilles offrandes ? Comment ne pas les assortir ? C'est une pure nécessité.

D'ailleurs les choses se sont toujours passées ainsi :

Les moutiers étaient de vrais magasins des plus adorables friandises ; et voilà pourquoi certains amateurs les regrettent si amèrement [1].

Plusieurs ordres monastiques, les Bernardins surtout, faisaient profession de bonne chère. Les cuisiniers du clergé ont reculé les limites de l'art ; et quand M. de Pressigny (mort archevêque de Besançon) revint du conclave qui avait nommé Pie VI, il disait que le meilleur dîner qu'il eût fait à Rome avait été chez le général des Capucins.

Les chevaliers et les abbés.

Nous ne pouvons mieux finir cet article qu'en faisant une mention honorable de deux corporations que nous avons vues dans toute leur gloire, et que la Révolution a éclipsées : les chevaliers et les abbés.

Qu'ils étaient gourmands, ces chers amis ! Il était impossible de s'y méprendre à leurs narines ouvertes, à leurs yeux écarquillés, à leurs lèvres vernissées, à leur langue promeneuse ; cependant chaque classe avait une manière de manger qui lui était particulière.

Les chevaliers avaient quelque chose de militaire dans leur pose ; ils s'administraient les morceaux avec dignité, les travaillaient avec calme, et promenaient horizontalement, du maître à la maîtresse de la maison, des regards approbateurs.

1. Les meilleures liqueurs de France se faisaient à la Côte, chez les Visitandines ; celles de Niort ont inventé la confiture d'angélique ; on vante les pains de fleurs d'oranger des sœurs de Château-Thierry, et les Ursulines de Belley avaient pour les noix confites une recette qui en faisait un trésor d'amour et de friandise. Il est à craindre, hélas ! qu'elle ne soit perdue.

Les abbés, au contraire, se pelotonnaient pour se rapprocher de l'assiette ; leur main droite s'arrondissait comme la patte du chat qui tire les marrons du feu ; leur physionomie était toute jouissance, et leur regard avait quelque chose de concentré qu'il est plus facile de concevoir que de peindre.

Longévité annoncée aux gourmands.

D'après mes dernières lectures, je suis heureux, on ne peut pas plus heureux, de pouvoir donner à mes lecteurs une bonne nouvelle, savoir que la bonne chère est bien loin de nuire à la santé, et que, toutes choses égales, les gourmands vivent plus longtemps que les autres. C'est ce qui est arithmétiquement prouvé dans un mémoire très bien fait, lu dernièrement à l'Académie des Sciences par le D[r] Villermet.

Il a comparé les divers états de la société où l'on fait bonne chère avec ceux où l'on se nourrit mal, et en a parcouru l'échelle tout entière. Il a également comparé entre eux les divers arrondissements de Paris où l'aisance est plus ou moins généralement répandue, et où l'on sait que, sous ce rapport, il existe une extrême différence, comme, par exemple, entre le faubourg Saint-Marceau et la Chaussée-d'Antin.

Cette vérité physiologique peut également s'appuyer sur l'histoire qui nous apprend que toutes les fois que les circonstances impérieuses, telles la guerre, les sièges, de dérangement des saisons, ont diminué les moyens de se nourrir, cet état de détresse a toujours été accompagné de maladies contagieuses et d'un grand surcroît de mortalité.

La caisse Lafarge, si connue des Parisiens, aurait sans doute prospéré, si ceux qui l'ont établie avaient fait entrer dans leurs calculs la vérité de fait développée par le D[r] Villermet.

Ils avaient calculé la mortalité d'après les tables de

Buffon, de Parcieux et autres, qui sont toutes établies sur des nombres pris dans toutes les classes et dans tous les âges d'une population. Mais comme ceux qui placent des capitaux pour se faire un avenir ont en général échappé aux dangers de l'enfance, et sont accoutumés à un ordinaire réglé, soigné, et quelquefois succulent, *la mort n'a pas donné*, les espérances ont été déçues, et la spéculation a manqué.

Cette cause n'a sans doute pas été seule, mais elle est élémentaire.

Cette dernière observation nous a été fournie par M. le professeur Pardessus.

M. du Belloy, archevêque de Paris, qui a vécu près d'un siècle, avait un appétit assez prononcé; il aimait la bonne chère, et j'ai vu plusieurs fois sa figure patriarcale s'animer à l'arrivée d'un morceau distingué. Napoléon lui marquait, en toute occasion, déférence et respect.

ÉPROUVETTES GASTRONOMIQUES

Ce chapitre d'une spirituelle bonhomie, est demeuré aussi vivant, aussi moderne, que s'il avait été écrit hier. Il serait encore à sa place dans un journal boulevardier.

On a vu dans le chapitre précédent que le caractère distinctif de ceux qui ont plus de prétentions que de droits aux honneurs de la gourmandise, consiste en ce qu'au sein de la meilleure chère leurs yeux restent ternes et leur visage inanimé.

Ceux-là ne sont pas dignes qu'on leur prodigue des trésors dont ils ne sentent pas le prix : il nous a donc paru très intéressant de pouvoir les signaler, et nous avons cherché les moyens de parvenir à une connaissance si importante pour l'assortissement des hommes et pour la connaissance des convives.

Nous nous sommes occupé de cette recherche avec cette suite qui force le succès, et c'est à notre persévérance que nous devons l'avantage de présenter au corps honorable des amphitryons la découverte des *éprouvettes gastronomiques*, découverte qui honorera XIXe siècle.

Nous entendons par *éprouvettes gastronomiques* des mets d'une saveur reconnue et d'une excellence tellement indisputable, que leur apparition seule doit émouvoir, chez un homme bien organisé, toutes les puissances dégustatrices ; de sorte que tous ceux chez lesquels, en pareil cas, on n'aperçoit ni l'éclair du désir, ni la radiance de l'extase, peuvent justement être notés comme indignes des honneurs de la séance et des plaisirs qui y sont attachés.

La méthode des éprouvettes, dûment examinée et délibérée en grand conseil, a été inscrite au livre d'or dans les termes suivants :

« Toutes les fois qu'on servira un mets d'une sa-
« veur distinguée et bien connue, en observera atten-
« tivement les convives, et on notera comme indignes
« tous ceux dont la physionomie n'annoncera pas le
« ravissement. »

La force des éprouvettes est relative, et doit être appropriée aux facultés et aux habitudes des diverses classes de la société. Toutes circonstances appréciées, elle doit être calculée pour causer admiration et surprise : c'est un dynamomètre dont la force doit augmenter à mesure qu'on monte dans les hautes zones de la société. Ainsi l'éprouvette destinée à un petit rentier de la rue Coquenard ne fonctionnerait déjà plus chez un second commis, et ne s'apercevrait même pas à un dîner d'élus chez un financier ou un ministre.

Nous allons maintenant donner l'état des mets que nous avons jugés propres à servir d'éprouvettes ; nous les avons divisés en trois séries d'ascension graduelle, suivant l'ordre et la méthode ci-devant indiqués.

Éprouvettes gastronomiques.

PREMIÈRE SÉRIE

Revenu présumé : 5.000 fr. (médiocrité).

Une forte rouelle de veau piquée de gros lard et cuite dans son jus ;

Un dindon de ferme farci de marrons de Lyon ;

Des pigeons de volière gras, bardés et cuits à propos ;

Des œufs à la neige ;

Un plat de choucroûte (*saur-kraut*) hérissé de saucisses et couronné de lard fumé de Strasbourg.

Expression : « Peste ! voilà qui a bonne mine : « allons, il faut y faire honneur !... »

IIe SÉRIE

Revenu présumé : 15.000 fr. (aisance).

Un filet de bœuf à cœur rose piqué et cuit dans son jus ;

Un quartier de chevreuil, sauce achée aux cornichons ;

Un turbot au naturel ;

Un gigut de présalé à la provençale ;

Un dindon trufflé ;

Des petits pois en primeur.

Expression : « Ah ! mon ami, quelle aimable appa- « rition ! Il y a vraiment nopces [1] et festins. »

1. Pour que cette phrase soit convenablement articulée, faut faire sentir le p.

IIIe SÉRIE

Revenu présumé : 30.000 fr. et plus (richesse).

Une pièce de volaille de sept livres, bourrée de Truffes du Périgord jusqu'à sa conversion en sphéroïde ;

Un énorme pâté de foie gras de Strasbourg, ayant forme de bastion ;

Une grosse carpe du Rhin à la Chambord, richement dotée et parée ;

Des cailles truffées à la moelle, étendues sur des toasts beurrés au basilic ;

Un brochet de rivière piqué, farci et baigné d'une crème d'écrevisses, *secundum artem ;*

Un faisan à son point, piqué en toupet, gisant sur une rôtie travaillée à la sainte alliance ;

Cent asperges de cinq à six lignes de diamètres, en primeur, sauce à l'osmazome ;

Deux douzaines d'ortolans à la provençale, comme il est dit dans *le Secrétaire et le Cuisinier.*

Expression : « Ah ! monsieur ou monseigneur, que « votre cuisinier est un homme admirable ! On ne ren- « contre ces choses-là que chez vous ! »

Observation générale.

Pour qu'une éprouvette produise certainement son effet, il est nécessaire qu'elle soit comparativement en large proportion : l'expérience, fondée sur la connaissance du genre humain, nous a appris que la rareté la plus savoureuse perd son influence quand elle n'est pas en proportion exubérante ; car le premier mouvement qu'elle imprime aux convives est justement arrêté par la crainte qu'ils peuvent avoir d'être mes-

quinement servis, ou d'être, dans certaines positions, obligés de refuser par politesse ; ce qui arrive souvent chez les avares fastueux.

J'ai eu plusieurs fois occasion de vérifier l'effet des éprouvettes gastronomiques ; j'en rapporte un exemple qui suffira.

J'assistais à un dîner de gourmands de la quatrième catégorie, où nous ne nous trouvions que deux profanes, mon ami R... et moi.

Après un premier service de haute distinction on servit entre autres choses un énorme coq vierge [1] de Barbezieux, truffé à tout rompre, et un gibraltar de foie gras de Strasbourg.

Cette apparition produisit sur l'assemblée un effet marqué, mais difficile à décrire, à peu près comme le rire silencieux indiqué par Cooper, et je vis bien qu'il y avait lieu à observation.

Effectivement toutes les conservations cessèrent par plénitude des cœurs ; toutes les attentions se fixèrent sur l'adresse des protecteurs ; et quand les assiettes de distribution eurent passé, je vis se succéder tour à tour, sur toutes les physionomies, le feu du désir, l'extase de la jouissance, le repos parfait de la béatitude.

1. Des hommes dont l'avis peut faire doctrine m'ont assuré que la chair de coq vierge est sinon plus tendre, du moins certainement de plus haut goût que celle du chapon. J'ai trop d'affaires en ce bas monde pour faire cette expérience, que je délègue à mes lecteurs ; mais je crois qu'on peut d'avance se ranger à cet avis, parce qu'il y a dans la première de ces chairs un élément de sapidité qui manque dans la seconde.

Une femme de beaucoup d'esprit m'a dit qu'elle connaît les gourmands à la manière dont ils prononcent le mot *bon* dans les phrases : *Voilà qui est bon, voilà qui est bien bon*, et autres pareilles ; elle assure que les adeptes mettent à ce monosyllabe si court un accent de vérité, de douceur et d'enthousiasme, auquel les palais disgraciés ne peuvent jamais atteindre.

DU PLAISIR DE LA TABLE

Ici, l'on croit lire un chapitre du poète Horace. Jamais l'égoïsme matérialiste et pratique ne fut traduit sous une forme plus aimable.

L'homme est incontestablement, des êtres sensitifs qui peuplent notre globe, celui qui éprouve le plus de souffrances.

La nature l'a primitivement condamné à la douleur par la nudité de sa peau, par la forme de ses pieds, et par l'instinct de guerre et de destruction qui accompagne l'espèce humaine partout où on l'a rencontrée.

Les animaux n'ont point été frappés de cette malédiction, et sans quelques combats causés par l'instinct de la reproduction, la douleur, dans l'état de nature, serait absolument inconnue à la plupart des espèces : tandis que l'homme, qui ne peut éprouver le plaisir que passagèrement et par un petit nombre d'organes, peut toujours, et dans toutes les parties de son corps, être soumis à d'épouvantables douleurs.

Cet arrêt de la destinée a été aggravé, dans son exécution, par une foule de maladies qui sont nées des habitudes de l'état social : de sorte que le plaisir le plus vif et le mieux conditionné que l'on puisse imaginer ne peut, soit en intensité, soit en durée, servir de compensation pour les douleurs atroces qui accompagnent certains dérangements, tels que la goutte, la rage des dents, les rhumatismes aigus, la strangurie, ou qui sont causés par les supplices rigoureux en usage chez certains peuples.

C'est cette crainte pratique de la douleur qui fait que, sans même s'en apercevoir, l'homme se jette avec élan du côté opposé, et s'attache avec abandon au petit nombre de plaisirs que la nature a mis dans son lot.

Origine du plaisir de la table.

Les repas, dans le sens que nous donnons à ce mot, ont commencé avec le second âge de l'espèce humaine, c'est-à-dire au moment où elle a cessé de se nourrir de fruits. Les apprêts et la distribution des viandes ont nécessité le rassemblement de la famille, les chefs distribuant à leurs enfants le produit de leur chasse, et les enfants adultes rendant ensuite le même service à leurs parents vieillis.

Ces réunions, bornées d'abord aux relations les plus proches, se sont étendues peu à peu à celles de voisinage et d'amitié.

Plus tard, et quand le genre humain se fut étendu, le voyageur fatigué vint s'asseoir à ces repas primitifs, et raconta ce qui se passait dans les contrées lointaines. Ainsi naquit l'hospitalité, avec ses droits réputés sacrés chez tous les peuples ; car il n'en est aucun si féroce qui ne se fît un devoir de respecter les jours de celui avec qui il avait consenti de partager le pain et le sel.

Le plaisir de la table ne comporte ni ravissements, ni extases, ni transports, mais il gagne en durée ce qu'il perd en intensité, et se distingue surtout par le privilège particulier dont il jouit, de nous disposer à tous les autres, ou du moins de nous consoler de leur perte.

Effectivement, à la suite d'un repas bien entendu, le corps et l'âme jouissent d'un bien-être particulier.

Au physique, en même temps que le cerveau se rafraîchit, la physionomie s'épanouit, le coloris s'élève, les yeux brillent, une douce chaleur se répand dans tous les membres.

Au moral, l'esprit s'aiguise, l'imagination s'échauffe, les bons mots naissent et circulent ; et si La Fare et Saint-Aulaire vont à la postérité avec la réputation d'auteurs spirituels, ils le doivent surtout à ce qu'ils furent convives aimables.

D'ailleurs, on trouve souvent rassemblées autour de la même table toutes les modifications que l'extrême sociabilité a introduites parmi nous : l'amour, l'amitié, les affaires, les spéculations, la puissance, les sollicitations, le protectorat, l'ambition, l'intrigue ; voilà pourquoi le conviviat touche à tout ; voilà pourquoi il produit des fruits de toutes les saveurs.

Accessoires.

C'est par une conséquence immédiate de ces antécédents que toute l'industrie humaine s'est concentrée pour augmenter la durée et l'intensité du plaisir de la table.

Des poètes se plaignirent de ce que le cou, étant trop court, s'opposait à la durée du plaisir de la dégustation ; d'autres déploraient le peu de capacité de l'estomac; et on vint jusqu'à délivrer ce viscère du soin de digérer un premier repas, pour se donner le plaisir d'en avaler un second.

Ce fut là l'effort suprême tenté pour amplifier les jouissances du goût; mais si, de ce côté, on ne peut pas franchir les bornes posées par la nature, on se jeta dans les accessoires, qui du moins offraient plus de latitude.

On orna de fleurs les vases et les coupes; on en couronna les convives; on mangea sous la voûte du ciel, dans les jardins, dans les bosquets, en présence de toutes les merveilles de la nature.

Au plaisir de la table, on joignit les charmes de la musique et le son des instruments. Ainsi, pendant que la cour du roi Phéaciens se régalait, le chantre Phémius célébrait les faits et les guerriers des temps passés.

Souvent des danseurs, des bateleurs, et des mimes des deux sexes et de tous les costumes, venaient occuper les yeux sans nuire aux jouissances du goût; les par-

fums les plus exquis se répandaient dans les airs ; on alla jusqu'à se faire servir par la beauté sans voile, de sorte que tous les sens étaient appelés à une jouissance devenue universelle.

XVIIIe et XIXe siècles.

Nous avons adopté, plus ou moins, suivant les circonstances, ces divers moyens de béatification, et nous y avons joint encore ceux que les découvertes nouvelles nous ont révélés.

Sans doute la délicatesse de nos mœurs ne pouvait pas laisser subsister les vomitoires des Romains ; mais nous avons mieux fait, et nous sommes parvenus au même but par une voie avouée par le bon goût.

On a inventé des mets tellement attrayants, qu'ils font renaître sans cesse l'appétit ; ils sont en même temps si légers, qu'ils flattent le palais, sans presque surcharger l'estomac. Sénèque aurait dit : *Nubes esculentas.*

Nous sommes donc parvenus à une telle progression alimentaire, que si la nécessité des affaires ne nous forçait pas à nous lever de table, ou si le besoin du sommeil ne venait pas s'interposer, la durée des repas serait à peu près indéfinie, et n'aurait aucune donnée certaine pour déterminer le temps qui pourrait s'écouler depuis le premier coup de madère jusqu'au dernier verre de punch.

Au surplus, il ne faut pas croire que tous ces accessoires soient indispensables pour constituer le plaisir de la table. On goûte ce plaisir dans presque toute son étendue, toutes les fois qu'on réunit les quatre conditions suivantes : chère au moins passable, bon vin, convives aimables, temps suffisant.

C'est ainsi que j'ai souvent désiré avoir assisté au repas qu'Horace destinait au voisin qu'il aurait invité, ou à l'hôte que le mauvais temps aurait contraint à

chercher un abri auprès du lit : savoir : un bon poulet, un chevreau (sans doute bien gras), et, pour dessert, des raisins, des figues et des noix. En y joignant du vin récolté sous le consulat de Manlius (*nata mecum consule Manlio*), et la conversation de ce poète voluptueux, il me semble que j'aurais soupé de la manière la plus confortable.

Esquisse.

Mais, dira peut-être le lecteur impatienté, comment donc doit être fait, en l'an de grâce 1825, un repas pour réunir toutes les conditions qui procurent au suprême degré le plaisir de la table ?

Je vais répondre à cette question. Recueillez-vous, lecteurs, et prêtez attention : c'est Gastérea, c'est la plus jolie des muses qui m'inspire ; je serai plus clair qu'un oracle, et mes préceptes traverseront les siècles.

« Que le nombre des convives n'excède pas douze, afin que la conversation puisse être constamment générale ;

« Qu'ils soient tellement choisis, que leurs occupations soient variées, leurs goûts analogues, et avec de tels points de contact qu'on ne soit point obligé d'avoir recours à l'odieuse formalité des présentations ;

« Que la salle à manger soit éclairée avec luxe, le couvert d'une propreté remarquable et l'atmosphère à la température de treize à seize degrés au thermomètre de Réaumur ;

« Que les hommes soient spirituels sans prétention, et les femmes aimables sans être trop coquettes [1] ;

« Que les mets soient d'un choix exquis, mais en nombre resserré ; et les vins de première qualité chacun dans son degré ;

1. J'écris à Paris, entre le Palais-Royal et la Chaussée d'Antin.

« Que la progression, pour les premiers, soit des plus substantiels aux plus légers ; et pour les seconds, des plus lampants aux plus parfumés.

« Que le mouvement de la consommation soit modéré, le dîner étant la dernière affaire de la journée ; et que les convives se tiennent comme des voyageurs qui doivent arriver ensemble au même but ;

« Que le café soit brûlant, et les liqueurs spécialement du choix du maître.

« Que le salon qui doit recevoir les convives soit assez spacieux pour organiser une partie de jeu pour ceux qui ne peuvent pas s'en passer, et pour qu'il reste cependant assez d'espace pour les colloques post-méridiens ;

« Que les convives soient retenus par les agréments de la société et ranimés par l'espoir que la soirée ne se passera pas sans quelque jouissance ultérieure ;

« Que le thé ne soit pas trop chargé ; que les rôties soient artistement beurrées, et le punch fait avec soin ;

« Que la retraite ne commence pas avant onze heures, mais qu'à minuit tout le monde soit couché. »

J'ai dit que plaisir de la table, tel que je l'ai caractérisé, était susceptible d'une assez longue durée ; je vais le prouver en donnant la relation véridique et circonstanciée du plus long repas que j'aie fait en ma vie : c'est un bonbon que je mets dans la bouche du lecteur, pour le récompenser de la complaisance qu'il a de me livre avec plaisir. La voici.

J'avais, au fond de la rue du Bac, une famille de parents, composée comme il suit : le docteur, soixante dix-huit ans ; le capitaine ; soixante-seize ans ; leur sœur Jeannette, soixante-quatorze. Je les allais voir quelquefois, et il me recevaient toujours avec beaucoup d'amitié.

« Parbleu ! me dit un jour le Dr Dubois en se levant « sur la pointe des pieds pour me frapper sur l'épaule, « il y a longtemps que tu nous vantes tes *fondues* « (œufs brouillés au fromage), tu ne cesses de nous en

« faire venir l'eau à la bouche : il est temps que cela « finisse. Nous irons un jour déjeuner chez toi, le ca- « pitaine et moi, et nous verrons ce que c'est. » (C'est, je crois, vers 1801 qu'il me faisait cette agacerie.) « Très « volontiers, lui répondis-je, et vous l'aurez dans toute « sa gloire, car c'est moi qui la ferai. Votre proposi- « tion me rend tout à fait heureux. Ainsi, à demain « dix heures, heure militaire [1]. »

Au temps indiqué, je vis arriver mes deux convives, rasés de frais, bien peignés, bien poudrés : deux petits vieillards encore verts et bien portants.

Ils sourirent de plaisir quand ils virent la table prête, du linge blanc, trois couverts mis, et à chaque place deux douzaines d'huîtres, avec un citron luisant et doré.

Aux deux bouts de la table s'élevait une bouteille de vin de Sauterne, soigneusement essuyée, fors le bouchon, qui indiquait d'une manière certaine qu'il y avait longtemps que le tirage avait eu lieu.

Après les huîtres, qui furent trouvées très fraîches, on servit des rognons à la brochette, une caisse de foies gras aux truffes, et enfin la fondue.

On en avait rassemblé les éléments dans une casserole, qu'on apporta sur la table avec un réchaud à l'esprit-de-vin. Je fonctionnai sur le champ de bataille, et les cousins ne perdirent pas un de mes mouvements.

Ils se récrièrent sur les charmes de cette préparation et m'en demandèrent la recette, que je leur promis, tout en leur contant à ce sujet deux anecdotes que le lecteur rencontrera peut-être ailleurs.

Après la fondue vinrent les fruits de la saison et les confitures, une tasse de vrai moka fait *à la Dubelloy*, dont la méthode commençait à se propager, et enfin deux espèces de liqueurs, un esprit pour déterger, et une huile pour adoucir.

1. Toutes les fois qu'un rendez-vous est annoncé ainsi, on doit servir à l'heure sonnante : les retardataires sont réputés déserteurs.

Le déjeuner bien fini, je proposai à mes convives de prendre un peu d'exercice, et pour cela de faire le tour de mon appartement, appartement qui est loin d'être élégant, mais qui est vaste, confortable, et où mes amis se trouvaient d'autant mieux que les plafonds et les dorures datent du milieu du règne de Louis XV.

Je leur montrai l'argile originale du buste de ma jolie cousine Mme Récamier par Chinard, et son portrait en miniature par Augustin ; ils en furent si ravis, que le docteur, avec ses grosses lèvres, baisa le portrait, et que le capitaine se permit sur le buste une licence pour laquelle je le battis ; car si tous les admirateurs de l'original venaient en faire autant, ce sein si voluptueusement contourné serait bientôt dans le même état que l'orteil de saint Pierre de Rome, que les pèlerins ont raccourci à force de le baiser.

Je leur montrai ensuite quelques plâtres des meilleurs sculpteurs antiques, des peintures qui ne sont pas sans mérite, mes fusils, mes instruments de musique et quelques belles éditions tant françaises qu'étrangères.

Dans ce voyage polymathique, ils n'oublièrent pas ma cuisine. Je leur fis voir mon pot-au-feu économique, ma coquille à rôtir, mon tournebroche à pendule, et mon vaporisateur. Ils examinèrent tout avec une curiosité minutieuse, et s'étonnèrent d'autant plus, que chez eux tout se faisait encore comme du temps de la régence.

Au moment où nous rentrâmes dans mon salon, deux heures sonnèrent. « Peste ! dit le docteur, voilà « l'heure du dîner, et ma sœur Jeannette nous attend ! « Il faut aller la rejoindre. Ce n'est pas que je sente « une grande envie de manger, mais il me faut mon « potage. C'est une si vieille habitude, que quand je « passe une journée sans en prendre, je dis comme « Titus : *Diem perdidi*. — Cher docteur, lui répondis- « je, pourquoi aller si loin pour trouver ce que vous « avez sous la main ? Je vais envoyer quelqu'un à la

« cousine, pour la prévenir que vous restez avec moi, « et que vous me faites le plaisir d'accepter un dîner « pour lequel vous aurez quelque indulgence, parce « qu'il n'aura pas tout le mérite d'un *impromptu* fait « à loisir. »

Il y eut, à ce sujet, entre les deux frères, délibération oculaire, et ensuite consentement formel. Alors j'expédiai un *volante* pour le faubourg Saint-Germain; je dis un mot à mon maître-queux ; et, après un intervalle de temps tout à fait modéré, et partie avec ses ressources, partie avec celles des restaurateurs voisins, il nous servit un petit dîner bien troussé et tout à fait appétissant.

Ce fut pour moi une grande satisfaction que de voir le sang-froid et l'aplomb avec lequel mes deux amis s'assirent, s'approchèrent de la table, étalèrent leurs serviettes, et se préparèrent à agir.

Ils éprouvèrent deux surprises auxquelles je n'avais pas moi-même pensé ; car je leur fis servir du parmesan avec le potage, et leur offris après un verre de madère sec. C'étaient deux nouveautés importées depuis peu par M. le prince de Talleyrand, le premier de nos diplomates, à qui nous devons tant de mots fins, spirituels, profonds, et que l'attention publique a toujours suivi avec un intérêt distinct, soit dans sa puissance, soit dans sa retraite.

Le dîner se passa très bien, tant dans sa partie substantielle que dans ses accessoires obligés, et mes amis y mirent autant de complaisance que de gaieté.

Après le dîner, je proposai un piquet, qui fut refusé ; ils préférèrent le *far niente* des Italiens, disait le capitaine ; et nous nous constituâmes en petit cercle autour de la cheminée.

Malgré les délices du *far niente*, j'ai toujours pensé que rien ne donne plus de douceur à la conversation qu'une occupation quelconque, quand elle n'absorbe pas l'attention ; ainsi je proposai le thé.

Le thé était une étrangeté pour ces Français de la

vieille roche; cependant il fut accepté. Je le fis en leur présence, et ils en prirent quelques tasses avec d'autant plus de plaisir qu'ils ne l'avaient jamais regardé que comme un remède.

Une longue pratique m'avait appris qu'une complaisance en amène une autre, et que quand on est une fois engagé dans cette voie, on perd le pouvoir de refuser. Aussi c'est avec un ton presque impératif que je parlai de finir par un bowl de punch.

« Mais tu nous tueras, disait le docteur. — Mais, vous nous griserez. » disait le capitaine. A quoi je ne répondais qu'en demandant à grands cris des citrons, du sucre et du rhum.

Je fis donc le punch, et pendant que j'y étais occupé, on exécutait des rôties (*toast*) bien minces, délicatement beurrées et salées à point.

Cette fois il y eut réclamation. Les cousins assurèrent qu'ils avaient bien assez mangé, et qu'ils n'y toucheraient pas ; mais comme je connais l'attrait de cette préparation si simple, je répondis que je ne souhaitais qu'une chose, c'est qu'il y en eût assez. Effectivement, peu après le capitaine prenait la dernière tranche, et je le surpris regardant s'il n'en restait pas ou si on n'en faisait pas d'autres ; ce que j'ordonnai à l'instant.

Cependant le temps avait coulé, et ma pendule marquait plus de huit heures. « Sauvons-nous, dirent mes « hôtes ; il faut bien que nous allions manger une « feuille de salade avec notre pauvre sœur, qui ne nous « a pas vus de la journée. »

A cela je n'eus pas d'objection ; et, fidèle aux devoirs de l'hospitalité vis-à-vis de deux vieillards aussi aimables, je les accompagnai jusqu'à leur voiture, et je les vis partir.

On demandera peut-être si l'ennui ne se coula pas quelques moments dans une aussi longue séance.

Je répondrai négativement : l'attention de mes convives fut soutenue par la confection de la fondue, par le voyage autour de l'appartement, par quelques nou-

veautés dans le dîner, par le thé, et surtout par le punch, dont ils n'avaient jamais goûté.

D'ailleurs le docteur connaissait tout Paris par généalogies et anecdotes ; le capitaine avait passé une partie de sa vie en Italie, soit comme militaire, soit comme envoyé à la cour de Parme ; j'ai moi-même beaucoup voyagé ; nous causions sans prétention, nous écoutions avec complaisance. Il n'en faut pas tant pour que le temps fuie avec douceur et rapidité.

Le lendemain matin, je reçus une lettre du docteur ; il avait l'attention de m'apprendre que la petite débauche de la veille ne leur avait fait aucun mal ; bien au contraire, après un sommeil des plus heureux, ils s'étaient levés frais, dispos et prêts à recommencer.

TABLE

MAYENNE, FRANCE, IMPRIMERIE CHARLES COLIN

